Mode d'emploi et instructions de montage
Machine à café automatique à encastrer



Veuillez lire **impérativement** le mode d'emploi avant de procéder à l'installation et à la mise en service de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil.

fr - CH

M.-Nr. 09 856 441

Votre contribution à la protection de l'environnement

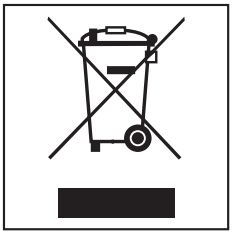
Elimination de l'emballage de transport

L'emballage protège l'appareil des dégâts dus au transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés d'après des critères d'écologie et de facilité d'élimination ; ils sont donc recyclables.

Le recyclage de l'emballage dans le circuit des matériaux économise des matières premières et réduit le volume des déchets. Votre agent reprend l'emballage sur place.

Elimination de l'appareil usagé

Les appareils électriques et électroniques usagés contiennent encore de précieux matériaux. Mais ils contiennent aussi des substances toxiques dont l'utilisation s'est avérée nécessaire pour le fonctionnement et la sécurité de l'appareil. Déposées avec les ordures ménagères, éliminées, manipulées ou traitées de manière inadéquate, ces substances risquent de nuire à la santé de l'homme et à son environnement. N'éliminez donc en aucun cas votre appareil usagé avec les ordures ménagères ou les déchets encombrants.



A la place, utilisez les points de vente que vous connaissez pour la récupération et la valorisation des appareils électriques et électroniques usagés.

Veillez, en attendant l'évacuation de l'appareil, à tenir celui-ci hors de portée des enfants.

Table des matières

Votre contribution à la protection de l'environnement 2
Description de l'appareil 6
Accessoires 8
Prescriptions de sécurité et mises en garde 9
Utilisation 19
Première mise en service 23
Avant la première utilisation 23
Première mise en marche 23
Dureté de l'eau 24
Remplissage du réservoir à eau 26
Remplissage du réservoir à grains de café 27
Mise en marche et arrêt de la machine à café 28
Réglage écoulement 29
Préparation des boissons 30
Préparer un espresso, un café ou un café long 30
Préparer deux portions 30
Annulation de la préparation 31
Préparer plusieurs tasses de café d'affilée (Cafetière) 31
Préparer des boissons à base de café moulu 31
Boissons au lait 33
Conseils concernant le pot à lait 33
Préparer de l'eau chaude 34
Préparation de boissons sous un profil 34
Après avoir préparé une boisson 34
Le plaisir du café comme vous l'aimez 35
Finesse de la mouture 35
Modifier les paramètres des boissons 36
Quantité de mouture 36
Température d'infusion 37
Préinfusion du café moulu 37
Adapter la quantité de boisson 38
Adapter la quantité de boisson 38
Réinitialiser boissons 40

Table des matières

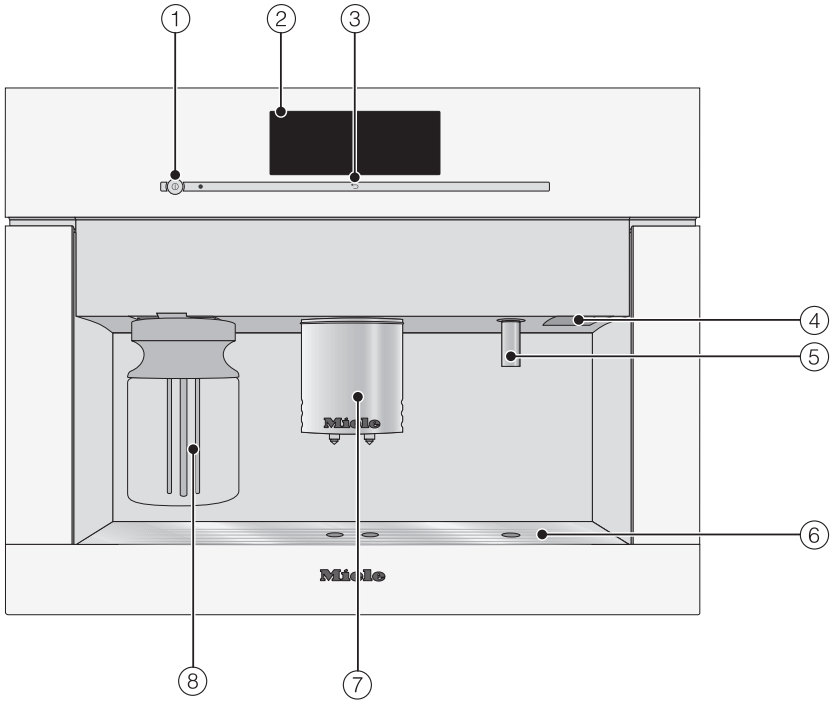
Définition d'un profil 41
Affichage des profils 41
Créer un profil 41
Sélectionner un profil 41
Modifier le nom 41
Supprimer un profil 42
Changer de profil 42
Modifier les boissons pour les profils 43
Créer une boisson 43
Modifier boisson : modifier la quantité de boisson, les paramètres et le nom des boissons 43
Supprimer boisson 43
MyMiele 44
Réglages 45
Appeler le menu "Réglages" 45
Modifier et enregistrer les réglages 45
Aperçu des réglages disponibles 46
Langue 48
Heure 48
Date 48
Timer 49
Mode éco 50
Eclairage 51
Ecran d'accueil 51
Info (afficher des informations) 51
Bloquer l'utilisation de la machine à café (Sécurité enfants) 51
Dureté de l'eau 52
Luminosité 52
Volume 52
Chauffe-vaisselle 52
Réglage écoulement 52
Réglages usine 53
Miele@home, commande à distance et SuperVision 53
Mode Expo (revendeurs) 53

Table des matières

Nettoyage et entretien 54
Aperçu 54
Rinçage de l'appareil 56
Conduit de lait 56
Rincer le conduit de lait 56
Nettoyer le conduit de lait 57
Pot à lait avec couvercle 58
Ecoulement central 59
Entretenir la valve de lait 61
Cache à capteurs 61
Réservoir à eau 62
Bac à marc de café 62
Bac d'égouttage 63
Plaque égouttoir en métal 64
Réservoir à grains 64
Raccord écoulement central 64
Intérieur et porte de l'appareil 65
Unité de percolation 65
Sortir l'unité de percolation et la nettoyer à la main 65
Dégraissage de l'unité de percolation 67
Face frontale de l'appareil 68
Détartrage 69
Que faire lorsque ... ? 72
Nettoyage du conduit de lait obstrué 82
Service après-vente et garantie 85
Economiser l'énergie 86
Branchement électrique 87
Encastrement 88
Possibilités d'encastrement et de combinaison 88
Aération 89
Encastrement 89
Réglage des charnières de la porte 91
Miele@home 92
Droits d'auteur et licences 94
Adresses 95

Description de l'appareil

Vue de l'extérieur



① Touche Marche/Arrêt ⏻

② Ecran tactile

③ Touche sensitive "Retour" ⮌

④ Poignée de porte

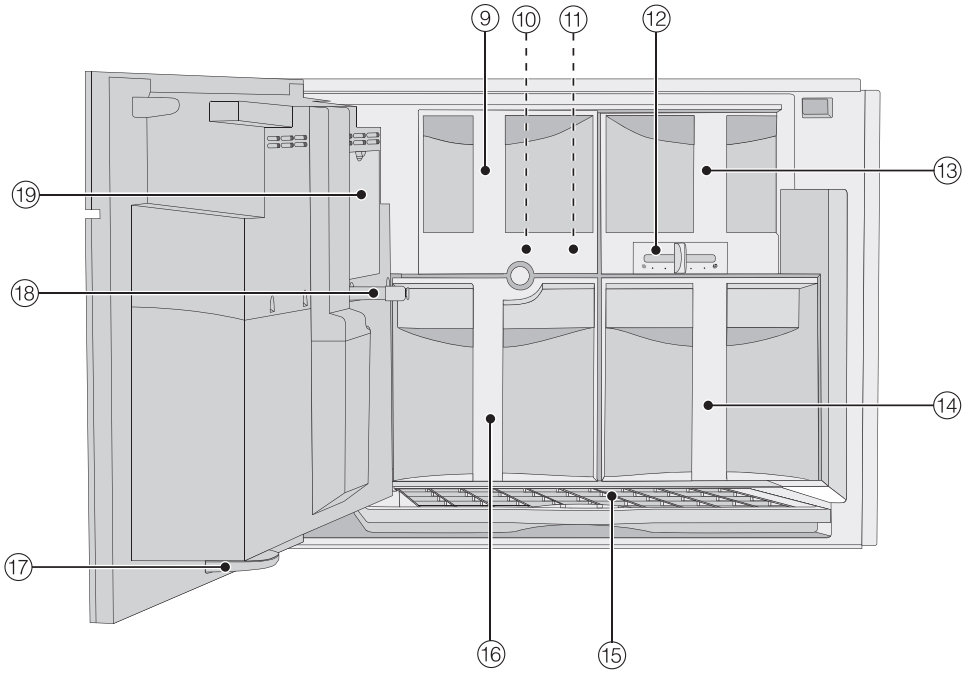
⑤ Ecoulement eau chaude

⑥ Plaque égouttoir en métal

⑦ Ecoulement central avec éclairage et réglage en hauteur automatique des tasses

⑧ Pot à lait avec couvercle

Vue de l'intérieur



⑨ Cache du réservoir à café moulu

⑩ Unité de percolation

⑪ Réservoir à café moulu

⑫ Levier de réglage de la finesse de la mouture

⑬ Réservoir à grains de café

⑭ Réservoir à eau

⑮ Bac d'égouttage avec grille

⑯ Bac à marc de café

⑰ Collecteur de gouttes

⑱ Raccord écoulement central

⑲ clapet de service

Accessoires

Accessoires fournis avec l'appareil

- **Cuillère à café**
  pour doser le café moulu
- **Pot à lait avec couvercle**
  pour conserver et préparer le lait
- **Obturateur compact**
  Couvercle pour le pot à lait, pour le ranger dans le réfrigérateur
- **Nettoyant pour conduits de lait**
  pour nettoyer le circuit à lait
  (kit de démarrage)
- **2 récipients destinés à l'entretien**
  (un grand et un petit)
  pour le nettoyage et l'entretien
- **Pastilles de détartrage**
  pour détartrer les conduites d'eau
  (kit de démarrage)
- **Pastilles de nettoyage**
  pour dégraisser l'unité de percolation
  (kit de démarrage)
- **Bandelettes-test**
  pour déterminer le degré de dureté de l'eau.
- **Goupillon**
  pour nettoyer le conduit de lait
- **Graisse de silicone**
  pour graisser le capuchon placé sur le raccord de l'écoulement central
- **Capuchon du raccord de l'écoulement central**
- **Coude du conduit de lait**

Vous pouvez commander ces produits ainsi que d'autres accessoires sur Internet ou auprès du service après-vente Miele et de votre revendeur Miele.

Accessoires disponibles en option

La gamme Miele comprend différents accessoires et produits de nettoyage et d'entretien adaptés à votre machine à café.

- **Chiffon microfibre polyvalent**
  pour éliminer les traces de doigts et les petites salissures
- **Pot à lait avec couvercle**
  pour conserver et préparer le lait
- **Nettoyant pour les conduits à lait**
  pour nettoyer le circuit à lait
- **Pastilles de détartrage**
  pour détartrer les conduites d'eau
- **Pastilles de nettoyage**
  pour dégraisser l'unité de percolation
- **Graisse de silicone**
  pour graisser le capuchon placé sur le raccord de l'écoulement central



www.miele-shop.com

Cette machine à café satisfait aux prescriptions de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme risque toutefois de causer des dommages aux personnes et aux biens.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant de mettre votre machine à café en marche. Il contient des conseils importants en matière d'installation, de sécurité, de montage, d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre machine à café.
Miele n'est pas responsable des dommages provoqués par le non-respect de ces consignes de sécurité et mises en garde.

Conservez le mode d'emploi et remettez-le à tout nouveau détenteur de l'appareil.

Utilisation conforme aux dispositions

▶ Cette machine à café automatique est destinée à être utilisée dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.
Exemples de cadres domestiques :

– magasins, bureaux, et autres environnements professionnels,
– exploitations agricoles et
– machine à café utilisée par les clients dans les hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements du même type.

▶ La machine à café automatique n'est pas destinée à être utilisée à l'extérieur.

▶ N'utilisez cette machine à café automatique que dans un cadre domestique, pour préparer des boissons telles que des espressos, cappuccinos, latte macchiato et similaires.
Toute autre forme d'utilisation est interdite.

▶ Toute personne qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou bien de par son inexpérience ou ignorance, n'est pas apte à se servir de cette machine à café en toute sécurité, ne doit pas l'utiliser sans la supervision ou les instructions d'une personne responsable. Ces personnes sont autorisées à utiliser cette machine à café sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'elles puissent le manipuler en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

En présence d'enfants dans le ménage

⚠ Risque de brûlure et de blessure au contact de l'écoulement central et de celui de l'eau chaude !
La peau des enfants réagit de manière beaucoup plus sensible aux températures élevées que celle des adultes.
Empêchez les enfants de toucher les pièces très chaudes de la machine à café automatique ou de tenir des parties du corps sous les écoulements.

▶ Installez la machine à café à un endroit hors de portée des enfants.

▶ Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à distance de la machine à café automatique, à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.

▶ Les enfants de plus de huit ans sont autorisés à utiliser cette machine à café automatique sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'ils puissent le manipuler en toute sécurité.
Les enfants doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

▶ Les enfants ne doivent jamais nettoyer la machine à café sans surveillance.

▶ Surveillez toujours les enfants qui se trouvent à proximité de la machine à café automatique. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.
N'oubliez pas que l'espresso et le café ne sont pas des boissons pour enfants.

▶ Risque d'asphyxie ! Par jeu, les enfants risquent de s'asphyxier en s'enroulant dans les matériaux d'emballage (p. ex. avec les films plastiques) ou en se les enfilant sur la tête. Rangez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

Sécurité technique

▶ Les travaux d'installation ou de réparation ne doivent être effectuées que par des professionnels agréés par Miele. L'utilisateur s'expose à de graves dangers en cas de travaux d'installation ou de réparation non conformes.

▶ Une machine à café automatique endommagée peut présenter des risques pour votre sécurité. Vérifiez qu'elle ne présente aucun dommage visible avant de l'installer. Ne mettez jamais en service un appareil endommagé.

▶ Avant de raccorder votre machine à café automatique au réseau, comparez les données de raccordement (tension et fréquence) inscrites sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent absolument concorder afin de ne pas endommager l'appareil. En cas de doute, renseignez-vous auprès d'un électricien professionnel.

▶ La sécurité électrique de cette machine à café n’est assurée que si elle est raccordée à une terre de protection installée dans les règles de l'art. Ce préalable revêt une importance fondamentale. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien professionnel.

▶ Ne branchez pas la machine à café automatique au réseau électrique au moyen de prises multiples ou de rallonges. Celles-ci ne garantissent pas la sécurité requise (risque d’incendie).

▶ La machine à café ne doit être utilisée qu'une fois encastrée afin d'en garantir le bon fonctionnement.

▶ En cas d'encastrement combiné, il est impératif que la machine à café soit isolée par en dessous par un fond intermédiaire fermé (sauf en cas de combinaison avec un chauffe-vaisselle/chauffe-plat encastrable).

▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé à des emplacements non stationnaires (p. ex. à bord d'un bateau).

▶ La deuxième prise située au dos de la machine à café n'est destinée qu'au raccordement des chauffe-vaisselle/chauffe-plats Miele des types EGW 4000-14, -29, EGW 5000-14, ESW 6x14, 6x29.

▶ Utilisez la machine à café automatique uniquement à une température ambiante située entre +10 °C et +38 °C.

▶ Veillez à ce que l'aération et la ventilation de la machine à café soient suffisantes. Les ouvertures d'aération du meuble d'encastrement et l'espace sous le plafond doivent mesurer au moins 200 cm^2. Autrement, l'eau de condensation pourrait s'accumuler et endommager l'appareil ou le mobilier.

▶ Si la machine à café automatique est installée derrière une façade de meuble fermée, utilisez-la uniquement lorsque la porte du meuble est ouverte. Ne fermez pas la porte du meuble lorsque la machine à café est en fonction.

▶ Les bénéfices de la garantie seront perdus si la machine à café n'est pas réparée par un service après-vente agréé par Miele.

▶ Seules les pièces d'origine sont garanties par Miele comme répondant entièrement aux exigences de sécurité en vigueur. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine Miele.

▶ Avant de réparer la machine à café automatique, il faut la débrancher du secteur. La machine à café automatique n'est déconnectée du secteur que lorsque

– le disjoncteur de l'installation électrique est déclenché, ou
– le fusible de l'installation domestique est entièrement dévissé et sorti de son logement, ou
– le cordon d'alimentation est débranché du secteur.
  Pour débrancher l'appareil du secteur, ne tirez pas le cordon d'alimentation mais la fiche.

▶ N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil. Tout contact avec des connexions sous tension et toute modification de l'agencement électrique et mécanique peuvent vous mettre en danger et risquent de perturber le bon fonctionnement de la machine à café automatique.

▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Si d'autres pièces sont utilisées, les prétentions à la garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit deviennent caduques.

Utilisation conforme

⚠ Risque de brûlure et de blessure au contact de l'écoulement central et de celui de l'eau chaude !
Les liquides qui s'écoulent de l'appareil et la vapeur sont très chauds.
L'eau se trouvant dans le bac d'égouttage peut également être très chaude. Videz précautionneusement le bac d'égouttage.

Ne vous tenez pas à proximité de l'écoulement central ou de celui d'eau chaude lorsque des liquides chauds s'en écoulent ou que de la vapeur s'en échappe.

Ne touchez pas les pièces de l'appareil qui sont chaudes.

Du liquide chaud ou de la vapeur pourraient s'échapper des buses. Veillez donc à ce que l'écoulement central soit propre et correctement installé.

⚠ Ne regardez jamais la lumière de l'éclairage à l'œil nu ni à travers des instruments optiques (loupe ou similaire).

▶ Respectez les points suivants concernant l'eau utilisée :

– Remplissez le réservoir à eau uniquement d'eau potable froide et propre. L'eau chaude ou d'autres liquides peuvent endommager la machine à café.
– Changez l'eau du réservoir tous les jours pour prévenir la prolifération de germes.
– N'utilisez pas d'eau minérale. La machine à café s'entartrerait et s'abîmerait.
– N'utilisez jamais d'eau provenant d'une installation d'osmose inverse. Vous risquez de détériorer l'appareil.

▶ Ne versez dans le réservoir à grains de café que des grains de café torréfiés. Ne remplissez pas le réservoir de grains de café traités avec des additifs alimentaires ni de café moulu.

▶ N'utilisez jamais de café vert (grains de café vert, non torréfiés) ou de mélanges de café qui contiennent du café vert. Les grains de café vert sont très durs et contiennent encore une certaine humidité résiduelle. Le moulin de la machine à café pourrait être endommagé dès la première mouture.

▶ Le sucre endommage l'appareil ! N'utilisez pas de grains de café sucrés, caramélisés ou prétraités ni de boissons sucrées dans la machine à café automatique.

▶ Dans le réservoir à café moulu, ne mettez que du café moulu ou une pastille de nettoyage pour dégraisser l'unité de percolation.

▶ N'utilisez jamais de café moulu caramélisé. Le sucre qu'il contient colle et bouche l'unité de percolation de la machine à café. La pastille de nettoyage destinée à dégraisser le l'unité de percolation ne permet pas de dissoudre ces résidus.

▶ Utilisez uniquement du lait sans additifs. Les additifs, qui contiennent la plupart du temps du sucre, ont tendance à coller et à obstruer le conduit de lait. la machine à café s'abîmerait.

▶ Si vous utilisez du lait d'origine animale, choisissez exclusivement du lait pasteurisé.

▶ Ne placez aucun mélange d'alcool enflammé sous l'écoulement central. Les pièces en matière synthétique de la machine risqueraient de prendre feu et de fondre.

▶ Ne vous suspendez pas à la porte de l'appareil lorsqu'elle est ouverte et ne posez rien dessus. Cela pourrait endommager la machine à café automatique.

▶ N'utilisez pas la machine à café automatique pour nettoyer des objets.

▶ Le capuchon du raccord de l'écoulement central est enduit de graisse au silicone. Faites attention à vos vêtements lorsque vous retirez le réservoir ou d'autres pièces de l'enceinte intérieure, ou quand vous les remettez en place.

Nettoyage et entretien

▶ Déclenchez la machine à café avant de procéder au nettoyage.

▶ Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement la machine à café et le pot à lait (voir "Nettoyage et entretien").

▶ Nettoyez chaque jour la machine à café et le pot à lait (voir "Nettoyage et entretien").

▶ N'employez pas de nettoyeur à vapeur. La vapeur pourrait entrer en contact avec des éléments sous tension et provoquer un court-circuit.

▶ Détartrez régulièrement la machine à café, selon la dureté de l'eau, avec les pastilles de détartrage Miele. Si votre eau est très calcaire, détartrez l'appareil plus fréquemment. Miele n'assume aucune responsabilité pour les dommages qui résulteraient d'un détartrage insuffisant, de produits de détartrage erronés ou d'une concentration inadaptée.

▶ Dégraissez régulièrement l'unité de percolation à l'aide des pastilles de nettoyage. Selon la teneur en graisse du café utilisé, il se peut que l'unité de percolation s'obstrue plus rapidement.

Pour les appareils avec surfaces en inox :

▶ Ne collez jamais de post-it, de bande adhésive transparente, de ruban adhésif ou d'autres substances collantes sur les surfaces en acier inoxydable. Le revêtement des surfaces en acier inoxydable en serait endommagé et perdrait sa fonction de protection contre les salissures.

▶ Le revêtement des surfaces en inox est sensible aux rayures. Même les magnets peuvent provoquer des rayures.

Instructions concernant l'écran tactile

La machine à café peut se commander du bout des doigts, en effleurant les touches.

Le contact avec le doigt entraîne l'émission de faibles charges électriques et génère une impulsion électrique détectée par la surface de l'écran tactile.

Si vos doigts sont froids, il est possible que l'écran tactile ne réagisse pas.

N'utilisez pas d'objets pointus ou acérés (par exemple, des stylos). Ils risqueraient d'endommager l'écran tactile.
Par ailleurs, l'écran tactile ne réagit pas au contact des objets.

Ne laissez pas d'eau pénétrer derrière l'écran tactile.

L'écran se divise en trois parties :



La ligne supérieure vous indique l'endroit du menu où vous vous trouvez. Vous accédez au menu souhaité en effleurant le nom du menu correspondant. En effleurant "...", vous accédez au niveau de menu supérieur. L'heure s'affiche dans la partie supérieure droite de l'écran.

La zone du milieu est le panneau de commande : le menu actuel et ses options s'affiche. Utilisez les flèches < et > pour faire défiler l'écran vers la gauche ou la droite et sélectionner différentes actions.

La rangée du bas vous permet d'accéder directement aux menus affichés en effleurant les champs gris correspondants.

Le nombre de cases au milieu vous indique le nombre de pages disponibles dans le menu actuel.

Actions de commande

Lorsque vous effleurez une option possible, le champ correspondant devient **orange**.

Faire une sélection ou visualiser un menu

- Appuyez une fois sur le champ désiré avec le doigt.

Faire défiler

- Faites glisser le doigt sur l'écran ; autrement dit, placez un doigt sur l'écran et déplacez-le dans la direction souhaitée.

Vous pouvez faire défiler l'écran vers la gauche ou vers la droite. Dans certains points de menu, vous pouvez aussi faire défiler l'écran vers le haut ou vers le bas.

- Avec le doigt, appuyez brièvement sur les touches fléchées < et > pour faire défiler l'écran vers la gauche ou vers la droite.

Quitter un niveau de menu (touche sensitive ⮌)

Effleurez la touche sensitive ⮌, pour revenir à l'écran précédent. Toutes les opérations que vous avez effectuées jusqu'alors mais sans les confirmer par "OK" ne sont pas sauvegardées.

Pour accéder au menu Boissons, effleurez la touche sensitive ⮌ trois fois d'affilée. Dans le menu "Profils", la touche sensitive "Retour" ⮌ vous ramène, étape par étape, au point de départ.

Saisir des chiffres à l'aide du pavé numérique ⊞

Vous pouvez saisir des chiffres en faisant défiler la suite de chiffres et en appuyant dessus, ou bien en utilisant le pavé numérique.

Attendez que la suite de chiffres soit de nouveau représentée en gris. Le nouveau réglage est alors enregistré.

- Appuyez sur ⊞.

Le pavé numérique s'ouvre.



■ Appuyez sur les chiffres souhaités.

Dès que vous avez saisi une valeur valide, le champ "OK" devient vert.

■ Appuyez sur "OK".

Saisir des lettres

Vous pouvez saisir les noms de profils ou de certaines boissons au moyen d'un clavier. Choisissez des noms courts et concis.



■ Appuyez sur les lettres ou caractères souhaités.

■ Appuyez sur "Enregistrer".

Utilisation

Les symboles suivants peuvent s'ajouter au texte et aux symboles de boissons :

■■■■□□□	Certains réglages, par exemple la luminosité ou le volume sonore, sont réalisés via une barre à segments.
i	Ce symbole est associé aux informations et aux conseils d'utilisation. Confirmez les messages d'information avec la touche "OK".
🔒	La sécurité enfants est activée (voir "Réglages – bloquer l'utilisation de la machine à café (Sécurité enfants 🔒)") : la commande est bloquée.
⏲	Le timer "Mise en marche à" est activé (voir "Réglages - Timer"). Le symbole apparaît à 23:59 h ainsi que l'heure de mise en marche souhaitée si l'affichage de l'heure a été réglé sur "activé" ou "désactivation nocturne".
///	Est affiché pendant le processus "Nettoyer le conduit de lait". (Le symbole se trouve également sur le réservoir à eau : remplir d'eau jusqu'à ce repère.)
⇄	Est affiché pendant le processus "Détartrer l'appareil". (Le symbole se trouve également sur le réservoir à eau : remplir d'eau jusqu'à ce repère.)
👁	Affichage SuperVision – apparaît uniquement lorsque la machine à café automatique est connectée au réseau d'appareils électroménagers Miele@home et lorsque vous avez sélectionné "Affichage SuperVision – activé" (voir mode d'emploi séparé).

Avant de mettre la machine à café automatique en service, lisez attentivement le mode d'emploi afin de vous familiariser avec l'appareil et son utilisation.

Avant la première utilisation

- Installez votre machine à café et branchez-la (voir "Branchement électrique" et "Encastrement").
- Retirez les films de protection, s'il y a lieu.

Nettoyez soigneusement l'appareil (voir "Nettoyage et entretien") avant de remplir le réservoir à eau et celui à grains de café.

Première mise en marche

La première fois que vous allumez la machine à café automatique, le système vous invite, après le message d'accueil, à effectuer les réglages suivants :

– langue

– date

– heure

– affichage (affichage de l'heure)

- Effleurez la touche Marche/Arrêt①.

Le message "Miele - Willkommen" s'affiche brièvement à l'écran.

Sélectionner la langue

- Appuyez sur la langue souhaitée, puis sur "OK".
- Appuyez sur le pays souhaité, puis sur "OK".

Le réglage est enregistré.

Réglage de la date

- Faites glisser le doigt sur l'écran dans le champ "Jour", jusqu'à ce que le chiffre correspondant au jour actuel apparaisse.
- Procédez de même pour les champs "Mois" et "Année", jusqu'à ce que la date actuelle soit réglée.
- Appuyez sur "OK".

Le réglage est enregistré.

Régler l'heure

- Faites glisser le doigt sur l'écran dans le champ "Heures", jusqu'à ce que le chiffre correspondant à l'heure actuelle apparaisse.
- Procédez de même pour le champ "Minutes", jusqu'à ce que l'heure actuelle soit réglée.
- Appuyez sur "OK".

Le réglage est enregistré.

Affichage

Vous pouvez choisir entre les différentes options suivantes :

– **activé** : la date et l'heure restent affichées quand l'appareil est éteint.

– **désactivé** : l'affichage est sombre quand l'appareil est éteint.

– **désactivation nocturne** : la date et l'heure sont affichées entre 5h00 et 23h00.

■ Appuyez sur le mode d'affichage souhaité, puis sur "OK".

Selon l'option sélectionnée, la machine à café consommera plus d'énergie. Un message correspondant apparaît à l'écran.

Le message "Première mise en service terminée et réussie" s'affiche ensuite à l'écran.

Le message "Remplir et installer le réservoir d'eau" s'affiche à l'écran.

■ Remplissez le réservoir d'eau potable froide et propre.

Conseil : programmez ensuite votre appareil selon vos exigences personnelles en suivant les indications du mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec ses diverses fonctions.

Dureté de l'eau

Le degré de dureté de l'eau indique la quantité de calcaire dissous dans l'eau. Plus la quantité de calcaire est importante, plus l'eau est dure. De même, la fréquence de détartrage de la machine à café varie avec la dureté de l'eau.

La machine à café automatique mesure la quantité d'eau et de vapeur utilisée. Le nombre de boissons pouvant être préparées avant de devoir détartrer l'appareil dépend de la dureté d'eau réglée.

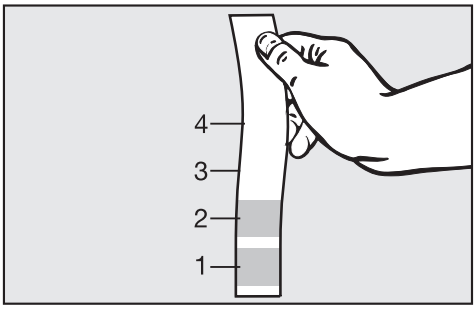
Réglez la machine à café en fonction de la dureté d'eau locale afin que l'appareil fonctionne parfaitement et ne soit pas endommagé. Le message vous invitant à démarrer le processus de détartrage s'affichera alors en temps voulu à l'écran.

Cet appareil dispose de quatre plages de réglage de dureté de l'eau :

Dureté de l'eau	Plage de dureté du service des eaux	Réglage (degré de dureté)
0-8,4 °dH (0-15 °fH)	douce	douce 1
8,4-14 °dH (15-25 °fH)	moyenne	moyenne 2
14-21 °dH (25-37 °fH)	dure	dure 3
supérieur à 21 °dH (supérieur à 37 °fH)	dure	très dure 4

Déterminer la dureté de l'eau

Vous pouvez déterminer la dureté de votre eau à l'aide de la bandelette-test fournie. Le service des eaux peut également vous renseigner sur la dureté de l'eau locale.



- Plongez la bandelette-test dans l'eau pendant environ 1 seconde. Egouttez-la. Le résultat sera visible au bout d'environ 1 minute.

Vous pouvez maintenant régler le niveau de dureté sur la machine à café.

Réglage de la dureté de l'eau

- Appuyez sur "Réglages" .
- Faites glisser le doigt sur l'écran jusqu'à ce que "Dureté eau" apparaisse, et appuyez dessus.
- Appuyez sur le degré de dureté souhaité, puis sur "OK".

Le réglage est enregistré.

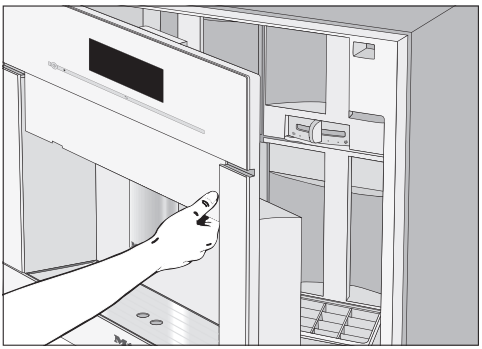
Remplissage du réservoir à eau

⚠ Risque d'infection due aux germes.
Changez l'eau du réservoir **tous les jours** pour prévenir la prolifération de germes.

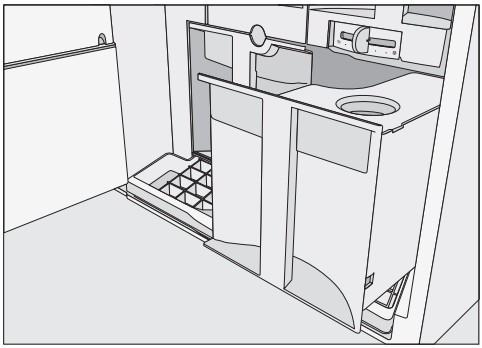
Remplissez le réservoir à eau uniquement d'eau potable froide et propre.

De l'eau chaude ou d'autres liquides pourraient endommager la machine à café.

Ne remplissez **pas** le réservoir d'eau minérale. Cela entartrerait fortement la machine à café, qui serait alors endommagée.



■ Ouvrez la porte de l'appareil.



■ Retirez le réservoir d'eau en le tirant vers l'avant.

■ Retirez le couvercle et versez de l'eau potable froide et propre dans le réservoir jusqu'au repère indiquant "max.".

■ Introduisez le réservoir à eau dans l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Si le réservoir à eau est placé un peu trop haut ou légèrement de biais, vérifiez si la surface sur laquelle il repose présente des salissures. Cela pourrait compromettre l'étanchéité de la valve de la buse d'écoulement. Si nécessaire, nettoyez le logement du réservoir.

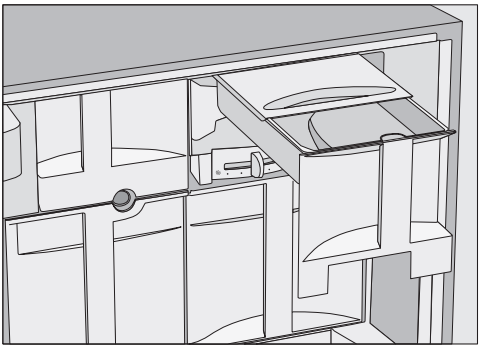
Vous pouvez préparer un café ou un espresso à partir de grains de café entiers, torréfiés et fraîchement moulus pour chaque boisson. Pour cela, versez le café en grains dans le réservoir.

Vous avez également la possibilité de préparer un café ou un espresso avec du café déjà moulu (café en poudre) (voir "Préparation un café avec du café moulu").

Attention ! Risque d'endommager le moulin à café !
Ne versez dans le réservoir à grains de café que des grains de café ou d'espresso torréfiés.
Ne versez pas de café moulu dans le réservoir à grains de café.

Attention ! Le sucre endommagerait l'appareil.
Ne versez pas de grains de café sucrés, caramélisés, ou prétraités de manière similaire, ni de boissons sucrées dans le réservoir à grains de café.
N'utilisez jamais de café vert (grains de café vert, non torréfiés) ou de mélanges de café qui contiennent du café vert. Les grains de café vert sont très durs et contiennent encore une certaine humidité résiduelle. Le moulin de la machine à café pourrait être endommagé dès la première mouture.

Conseil : vous pouvez moudre le café vert à l'aide d'un moulin pour grains et noix. Ces moulins disposent en règle générale d'une lame rotative en acier inoxydable.
Remplissez ensuite le café vert moulu **par portions** dans le réservoir à café moulu et préparez le café souhaité (voir : "Préparer un café avec du café moulu").



- Retirez le réservoir à grains de café.
- Repoussez le couvercle vers l'arrière et remplissez le réservoir de grains de café.
- Repoussez le couvercle vers l'avant.
- Remettez le réservoir à grains de café complètement dans la machine à café. Fermez la porte de l'appareil.

Mise en marche

Lorsque vous enclenchez l'appareil, la machine à café se met à chauffer et rince les conduits. Ce faisant, les conduits sont nettoyés et chauffés pour la préparation du café.

Lorsque la température de l'appareil est supérieure à 60 °C, le rinçage ne démarre pas.

■ Effleurez la touche Marche/Arrêt ⏻.

Conseil : si vous ne voulez pas que l'eau de rinçage s'écoule dans le bac d'égouttage, placez un récipient approprié (p. ex. le petit récipient destiné à l'entretien) au-dessous de l'écoulement central avant de préparer la première boisson.

L'écran affiche "Phase préchauffage" et une fois préchauffé, l'appareil procède au rinçage des conduits. De l'eau chaude s'écoule de l'écoulement central.

Vous pouvez maintenant préparer des boissons.

Arrêt

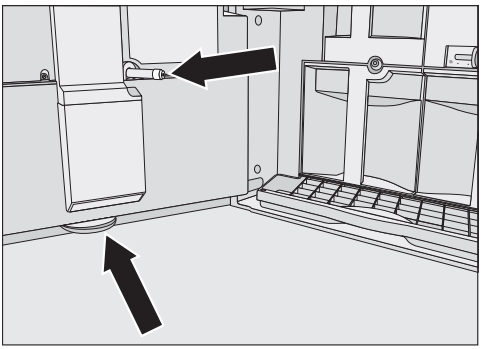
■ Effleurez la touche Marche/Arrêt ⏻.

Si un café a été préparé, la machine à café procède au rinçage des conduits à café avant de s'éteindre.

En cas d'absence prolongée

Si la machine à café doit rester longtemps sans fonctionner :

■ videz le bac d'égouttage, le bac à marc de café et le réservoir à eau.



■ Nettoyez soigneusement toutes les pièces, y compris l'unité de percolation, le raccord de l'écoulement central et le collecteur de gouttes dans la porte.

■ Déclenchez l'appareil.

Si vous laissez la porte de l'appareil ouverte pendant une durée prolongée, débranchez la prise ou déclenchez le disjoncteur de l'installation domestique afin d'économiser de l'énergie.

Vous ne pouvez **pas** régler manuellement l'écoulement central.

La machine à café détecte automatiquement la hauteur des tasses ou verres utilisés. Lorsqu'une boisson a été demandée, l'écoulement central se place à la hauteur optimale avant la préparation.

Veillez à ce qu'aucune cuillère ou autre ustensile ne se trouve dans la tasse. La hauteur de la tasse ne serait alors pas correctement identifiée.

Vous pouvez désactiver le réglage d'écoulement ; dans ce cas, l'écoulement central reste en position supérieure tant que la machine à café est en marche. Si des programmes d'entretien sont effectués, l'écoulement central se place à la hauteur du récipient d'entretien, ou dans une position d'entretien.

Si la machine à café est déclenchée, l'écoulement central se met dans une position intermédiaire.

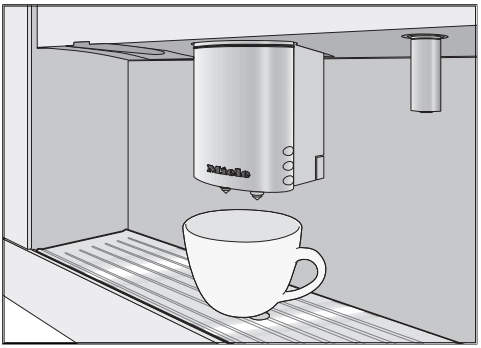
Activer ou désactiver le réglage écoulement

- Appuyez sur "Menu principal" ou effleurez la touche sensitive ⮌.
- Appuyez sur "Réglages" .
- Faites glisser le doigt sur l'écran jusqu'à ce que "Réglage écoulement" apparaisse, et appuyez dessus.
- Appuyez sur le réglage souhaité pour activer ou désactiver le réglage écoulement.
- Appuyez sur "OK".

Le réglage est enregistré.

Préparer un espresso, un café ou un café long

Vous vous trouvez dans le menu Boissons.



- Placez une tasse au-dessous de l'écoulement central.
- Appuyez sur Espresso, Café ou Café long.

La boisson de votre choix s'écoule de l'écoulement central dans la tasse.

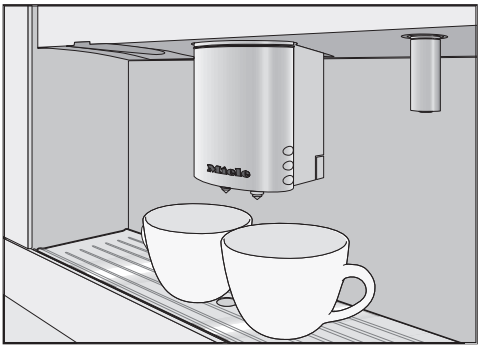
Après avoir enclenché la machine, jetez les deux premiers cafés afin d'éliminer de l'unité de percolation tous les résidus de café provenant des contrôles effectués en usine.

Préparer deux portions

La machine à café peut également vous fournir deux portions d'espresso, de café ou de café long à la fois, dans une seule tasse ou dans deux tasses remplies simultanément.

Vous vous trouvez dans le menu Boissons.

Pour remplir deux tasses simultanément,



- posez une tasse sous chacune des buses de l'écoulement central.
- Appuyez sur le double symbole correspondant à la boisson souhaitée.

La préparation commence et deux portions de cette boisson s'écoulent de l'écoulement central.

Annulation de la préparation

Pour interrompre la préparation,

- appuyez sur "Arrêt".

ou

- appuyez sur "Annuler".

Préparer plusieurs tasses de café d'affilée (Cafetière)

La fonction "Cafetière" vous permet de préparer automatiquement plusieurs tasses de café l'une après l'autre (max. 1 l), par exemple pour remplir une cafetière. Il est possible de préparer jusqu'à huit tasses en une seule fois.

- Placez un récipient de taille suffisante sous l'écoulement central.
- Faites glisser le doigt sur l'écran jusqu'à ce que "Cafetière" apparaisse, et appuyez dessus.
- Appuyez sur le nombre de tasses souhaité (de 3 à 8).
- Suivez les instructions à l'écran.

Pour chaque portion, le café est moulu, infusé et distribué séparément. Le déroulement du processus est affiché à l'écran pendant toute l'opération.

Vous pouvez à tout moment interrompre le processus ; pour cela,

- appuyez sur "Annuler" ou "Arrêt".

Vous pouvez utiliser la fonction "Cafetière" deux fois d'affilée. Il faut alors respecter ensuite un temps de refroidissement plus long, d'environ une heure, pour éviter d'endommager la machine à café.

Préparer des boissons à base de café moulu

Pour préparer un espresso ou un café avec des grains de café moulus au préalable, versez le café moulu par petites quantités dans le compartiment prévu à cet effet.

Vous pouvez ainsi préparer un décaféiné bien que des grains de café contenant de la caféine se trouvent dans le réservoir à grains de café.

La machine à café détecte automatiquement que le compartiment à café moulu est plein.

Il n'est possible de préparer qu'**une seule** portion de café ou d'espresso avec du café moulu.

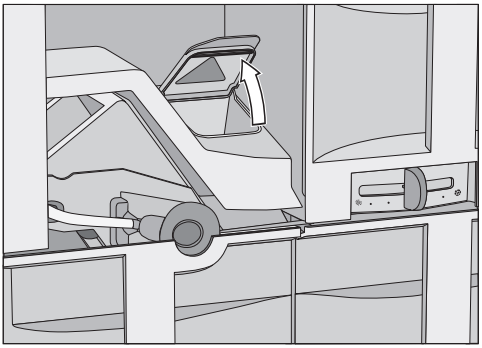
Remplissage du réservoir à café moulu

Utilisez la cuillère à café fournie pour doser correctement le café.

Ne versez pas plus d'une cuillère rase de café moulu dans le compartiment prévu à cet effet. Si la quantité de café contenue dans le compartiment est trop importante, l'unité de percolation ne pourra pas presser le café.

La machine à café utilisera tout le café moulu contenu dans le compartiment pour le prochain café.

- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Retirez entièrement le cache du réservoir à café moulu. Ouvrez le couvercle du compartiment à café moulu.
- Versez-y une cuillère rase de café moulu.
- Fermez le réservoir à café moulu et remettez le cache du réservoir dans l'appareil. Fermez la porte de l'appareil.

L'écran affiche "Préparer du café moulu ?".

Préparer des boissons à base de café moulu

Si vous souhaitez préparer des boissons à base de café moulu :

- appuyez sur "Oui".

Vous pouvez maintenant choisir quelle boisson préparer avec du café moulu.

- Placez une tasse au-dessous de l'écoulement central.
- Appuyez sur la boisson souhaitée.

L'appareil prépare la boisson de votre choix.

Si vous ne souhaitez préparer **aucune** boisson à base de café moulu :

- appuyez sur "Non".

Le café moulu est vidé dans le bac à marc de café.

Si vous n'effleurez aucune touche correspondant à une boisson en l'espace d'env. 15 secondes, le café moulu sera vidé dans le bac à marc de café.

Boissons au lait

Utilisez uniquement du lait pasteurisé afin d'éviter la prolifération de germes dans l'appareil.

Vous pouvez préparer diverses boissons spécialisées avec du lait ou encore du **lait chaud** et de la **mousse de lait**.

Vous pouvez préparer les boissons spéciales suivantes :

le **cappuccino** se compose d'environ deux tiers de mousse de lait et d'un tiers d'espresso.

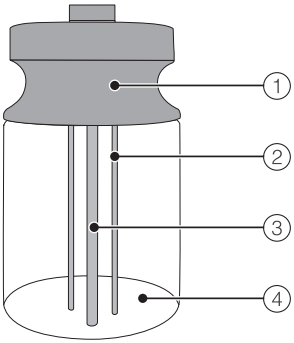
le **latte macchiato** se compose d'un tiers de lait chaud, d'un tiers de mousse de lait et d'un tiers d'espresso.

le **caffè latte** se compose de lait chaud et de café.

Conseils concernant le pot à lait

Le lait n'est **pas** refroidi dans le pot à lait. Par conséquent, placez le pot à lait au réfrigérateur lorsque vous ne prévoyez pas de préparer du lait pendant une durée prolongée. Pour préparer une bonne mousse de lait, il est nécessaire d'utiliser du lait froid (en-dessous de 13 °C).

Utilisez uniquement du lait sans additifs. Les additifs, qui contiennent la plupart du temps du sucre, ont tendance à coller et à obstruer les conduits de lait.



① Couvercle

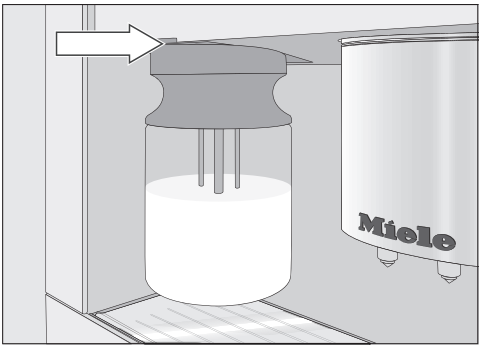
② Baguette de mesure

③ Tube d'aspiration du lait

④ Récipient en verre

- Remplissez le pot de lait jusqu'à 2 cm du bord au maximum. Fermez le pot à lait avec son couvercle.

Veillez à ce que l'ouverture et le col restent propres (lors du remplissage et du transport du pot). Les saletés peuvent engendrer des dysfonctionnements.



- Remettez le pot à lait complètement dans la machine à café.

Préparer des boissons au lait

Vous vous trouvez dans le menu Boissons.

- Placez un récipient adéquat sous l'écoulement central.
- Faites glisser le doigt sur l'écran jusqu'à ce que la boisson souhaitée apparaisse, et appuyez dessus.

La boisson souhaitée est préparée.

Préparer de l'eau chaude

⚠ Attention ! Risque de brûlure et de blessure au contact de l'écoulement de l'eau chaude ! L'eau qui s'écoule est très chaude.

Veuillez noter que l'eau préparée n'est pas assez chaude pour préparer du thé.

Vous vous trouvez dans le menu Boissons.

- Placez un récipient adéquat sous l'écoulement de l'eau chaude.
- Faites glisser le doigt sur l'écran jusqu'à ce que "Eau chaude" apparaisse, et appuyez dessus.

L'eau chaude s'écoule dans le récipient placé sous la buse eau chaude.

Pour interrompre la préparation :

- appuyez sur "Annuler" ou "Arrêt".

La machine à café annule la préparation.

Préparation de boissons sous un profil

Si vous avez déjà créé votre propre profil (voir "Profils"), vous avez la possibilité de le sélectionner avant de préparer une boisson.

- Appuyez sur "Profils" et sélectionnez le profil souhaité.

Le nom du profil ainsi que les boissons préparées s'affichent.

Pour indiquer qu'un profil a été sélectionné, le nom du profil est affiché à l'écran.

Vous pouvez maintenant préparer la boisson souhaitée.

Après avoir préparé une boisson

Si vous avez préparé une boisson au lait, le message suivant s'affiche au bout d'un petit moment : "Lancer le rinçage".

- Appuyez sur "OK".

Le conduit de lait est rincé.

Même si vous ne confirmez **pas** le message avec "OK", la machine à café rince automatiquement le conduit de lait au bout d'un moment.

Pour adapter votre machine à café de manière optimale au type de café que vous utilisez, vous pouvez

– choisir la finesse de la mouture,

– modifier la quantité de mouture,

– régler la température d'infusion ou

– activer l'option "Préinfusion" du café moulu.

Finesse de la mouture

Vous pouvez adapter le moulin à café de votre machine de manière optimale au type de café utilisé en réglant la finesse de la mouture.

Si la finesse de la mouture est bien réglée, le café ou l'espresso coule régulièrement dans la tasse et une mousse onctueuse se forme.

La mousse idéale est de couleur noisette.

Les indices suivants indiquent qu'il convient de modifier la finesse de la mouture :

le café est moulu **trop grossièrement** lorsque

– l'espresso ou le café coule très vite dans la tasse,

– la mousse est très claire et sans consistance.

Réduisez le degré de mouture pour obtenir un café moulu plus finement.

Le café est moulu **trop finement** lorsque

– l'espresso ou le café ne coule que goutte à goutte dans la tasse,

– la mousse est brun foncé.

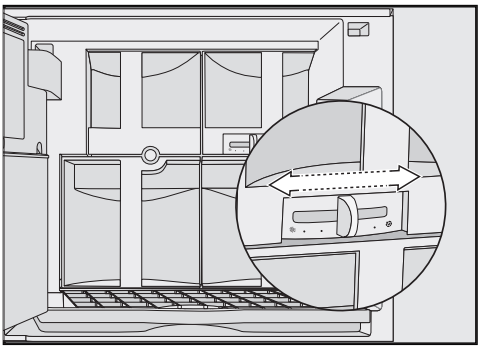
Augmentez le degré de mouture pour obtenir un café moulu plus grossièrement.

Tenez compte des points suivants pour ne pas endommager le moulin à café :

Ne modifiez la finesse de la mouture que d'un degré à la fois.

Moulez du café avant de modifier de nouveau la finesse de la mouture, toujours degré par degré.

■ Ouvrez la porte de l'appareil.



■ Faites coulisser le levier d'un degré au maximum vers la gauche (mouture fine) ou vers la droite (mouture grossière).

■ fermez la porte de l'appareil.

■ Préparez un café.

Ensuite, essayez de modifier de nouveau la finesse de la mouture.

La modification du degré de mouture ne sera effective qu'après avoir préparé deux cafés.

Modifier les paramètres des boissons

Vous pouvez régler individuellement la quantité de mouture, la préinfusion ou la température d'infusion pour chaque boisson au café.

Vous vous trouvez dans le menu Boissons.

- Appuyez sur "Modifier" ou bien faites glisser le doigt sur l'écran jusqu'à ce que "Modifier les boissons" apparaisse, puis appuyez dessus.
- Appuyez sur "Modifier boisson".
- Faites glisser le doigt sur l'écran jusqu'à ce que la boisson souhaitée apparaisse, et appuyez dessus.
- Appuyez sur "Paramètres boisson".

Vous pouvez maintenant

– modifier la quantité de mouture,

– régler la température d'infusion et

– activer l'option "Préinfusion".

Quantité de mouture

Cette machine à café automatique peut moudre et infuser 6 à 14 g de café par tasse. Plus la quantité de café infusé est importante, plus le café ou l'espresso est fort.

Les indices suivants indiquent qu'il convient de modifier la quantité de mouture :

la quantité de mouture est **insuffisante** lorsque

– l'espresso ou le café coule très vite dans la tasse,

– la mousse est très claire et sans consistance,

– l'espresso ou le café est fade.

Augmentez la quantité de mouture pour faire infuser plus de café moulu.

La quantité de mouture est **trop importante** lorsque

– l'espresso ou le café ne coule que goutte à goutte dans la tasse,

– la mousse est brun foncé,

– l'espresso ou le café est amer.

Réduisez la quantité de mouture pour faire infuser moins de café moulu.

- Appuyez sur "Quantité de mouture".
- Sur la barre à segments, appuyez sur la quantité de mouture souhaitée, puis sur "OK".

Température d'infusion

La température d'infusion idéale dépend

– du type de café utilisé,

– du type de boisson devant être préparé, espresso ou café, et

– de la pression atmosphérique locale.

Si la machine à café est installée en montagne, p. ex. à 2000 m au-dessus du niveau de la mer, la température d'infusion doit être basse. En effet, la pression atmosphérique étant plus faible, de basses températures suffisent pour amener l'eau à ébullition.

Il y a cinq températures de percolation.

Conseil : tous les cafés ne supportent pas les températures élevées. Certaines sortes y sont sensibles de sorte que la mousse ne se forme pas correctement et que la saveur du café est altérée.

■ Effleurez l'écran dans le champ "Température d'infusion", jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse.

■ Appuyez sur "OK".

Le réglage est enregistré.

Préinfusion du café moulu

Lors de la préinfusion, le café est humecté d'un peu d'eau chaude après avoir été moulu. Le reste de l'eau est injecté peu après dans le café humecté. Ainsi les arômes du café se développent mieux.

Vous pouvez programmer un temps d'infusion court ou long, ou bien désactiver la fonction "Préinfusion".

La fonction "Préinfusion" est désactivée par défaut en usine.

■ Effleurez l'écran dans le champ "Préinfusion", jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse.

■ Appuyez sur "OK".

Le réglage est enregistré.

Le goût du café dépend du **type de café**, mais aussi en grande partie de la quantité d'eau.
Vous pouvez, pour toutes les boissons à base de café et pour l'eau chaude, adapter la quantité d'eau à la taille de la tasse et au type de café utilisé.

Il en va de même des spécialités à base de café et de lait pour lesquelles vous pouvez sélectionner la quantité de lait et de mousse de lait en plus de celle d'espresso ou de café. Vous pouvez en outre programmer la taille des portions pour le lait chaud et la mousse de lait.

Il est possible de programmer une quantité maximale pour chaque boisson. Dès que celle-ci est atteinte, la préparation est stoppée immédiatement. La quantité maximale pour la boisson concernée est ensuite enregistrée.

La quantité de boisson modifiée est toujours enregistrée dans le profil actuel. Le nom du profil actuel est affiché en haut à gauche de l'écran.

Si le réservoir d'eau se vide pendant la préparation d'une boisson, la machine à café interrompt la programmation de la quantité. La quantité de boisson **n'est pas** enregistrée.

Adapter la quantité de boisson

Vous vous trouvez dans le menu Boissons.

- Placez la tasse choisie sous l'écoulement central.
- Appuyez sur "Modifier".
- Appuyez sur "Modifier boisson".
- Faites glisser le doigt sur l'écran jusqu'à ce que la boisson souhaitée apparaisse, et appuyez dessus.
- Appuyez sur "Modifier quantité de boisson".

La boisson est maintenant préparée et "enregistrer" apparaît à l'écran.

- Lorsque la tasse est suffisamment pleine, appuyez sur "Enregistrer".

Si vous souhaitez modifier la quantité de boisson pour un **cappuccino**, **latte macchiato** ou **caffè latte**, les ingrédients de la boisson s'affichent à l'écran.

Cappuccino : mousse de lait, espresso

Latte macchiato : lait chaud, mousse de lait, espresso

Caffè latte : lait chaud, café

- Appuyez sur les ingrédients dont vous voulez modifier la quantité.

La coche ☑ vous indique quels ingrédients sont sélectionnés.

- Appuyez sur "OK".

La préparation est lancée. Vous pouvez déterminer une quantité pour chaque élément sélectionné dès que "Enregistrer" s'affiche à l'écran.

- Lorsque la quantité souhaitée est atteinte, appuyez sur "Enregistrer".
- Enregistrez la quantité correspondant à chacun des éléments sélectionnés.

Dès lors, la machine à café préparera, pour cette boisson, les ingrédients et portions programmés.

Réinitialiser boissons

Vous pouvez réinitialiser les quantités de boissons et les paramètres de toutes les boissons pour revenir au réglage usine.

Vous vous trouvez dans le menu Boissons.

- Appuyez sur "Modifier".
- Appuyez sur "Réinitialiser boissons".

L'écran affiche "Réinitialiser toutes les boissons sur les réglages usine ?".

- Appuyez sur "Oui".

Si d'autres personnes dont les goûts et les préférences en matière de café diffèrent des vôtres utilisent le même appareil que vous, vous avez la possibilité de définir différents profils personnalisés. Pour chaque profil personnalisé, vous pouvez régler la quantité de boisson correspondant à chaque type de boisson (voir "Adapter la quantité de boisson").

Le nom du profil actuel est affiché en haut à gauche de l'écran.

Affichage des profils

- Dans le menu principal, appuyez sur "Profils" ou bien sur le champ "Profil" du menu Boissons.
- Vous pouvez maintenant créer un profil.

Si vous avez déjà ajouté un profil au profil Miele standard, vous avez également les options suivantes :

– **sélectionner un profil** parmi ceux qui sont déjà enregistrés dans l'appareil,

– **modifier le nom**, si vous souhaitez modifier le nom d'un profil,

– **supprimer un profil**, si vous souhaitez supprimer un profil.

– **Changer de profil**, afin de programmer la machine à café pour qu'elle repasse automatiquement au profil Miele standard après chaque boisson, ou pour qu'elle conserve le dernier profil programmé.

Créer un profil

- Appuyez sur "Créer un profil".

L'éditeur s'ouvre à l'écran.

- Saisissez le nom souhaité et appuyez sur "OK".

Sélectionner un profil

- Appuyez sur le profil souhaité.

Le nom du profil actuel est affiché en haut à gauche de l'écran.

Modifier le nom

- Appuyez sur "Modifier".
- Appuyez sur "Modifier le nom".
- Appuyez sur le profil souhaité, puis sur "OK".
- Saisissez le nom souhaité, puis appuyez sur "OK".

Supprimer un profil

- Appuyez sur "Modifier".
- Appuyez sur "Supprimer un profil".
- Appuyez sur le profil souhaité, puis sur "OK".

Changer de profil

Vous avez la possibilité de régler la machine à café de sorte qu'après chaque préparation de boisson, elle revienne automatiquement au profil Miele standard ou qu'elle conserve le dernier profil programmé.

- Appuyez sur "Modifier".
- Appuyez sur "Changer de profil".

Vous avez maintenant les options suivantes :

– **manuel** : le profil sélectionné est conservé jusqu'àce qu'un autre profil soit sélectionné.

– **après distribution** : après chaque boisson préparée, l'appareil

– **à la mise en marche** : à chaque mise en marche de l'appareil, ce dernier sélectionne automatiquement le profil Miele standard, quel que soit le dernier profil sélectionné avant de déclencher l'appareil.

- Appuyez sur l'option souhaitée, puis sur "OK".

Vous pouvez programmer des boissons propres à chaque profil, et adapter individuellement la quantité de boisson et les paramètres, tels que la quantité de mouture, ou la température.

De plus, vous pouvez modifier les noms des boissons et supprimer les boissons non désirées de votre profil. Il est possible de programmer un maximum de neuf boissons sous un même profil.

- Dans le menu principal, appuyez sur "Profils" ou bien sur le champ "Profil" du menu Boissons.
- Sélectionnez le profil souhaité.

Le nom du profil actuel est affiché en haut à gauche de l'écran.

Créer une boisson

Vous pouvez créer de nouvelles boissons basées sur les boissons existantes. Il est possible de programmer un maximum de neuf boissons sous un même profil.

L'option "Créer une boisson" s'affiche uniquement si le nombre de boissons est inférieur à neuf.

- Appuyez sur "Modifier".
- Appuyez sur "Créer une boisson".

Faites maintenant une sélection parmi les boissons standard :

- faites glisser le doigt sur l'écran jusqu'à ce que la boisson souhaitée apparaisse, et appuyez dessus.
- modifiez les paramètres et la quantité de boisson pour cette boisson selon vos souhaits (voir "Le plaisir du café comme vous l'aimez" et "Adapter quantité boisson").

La préparation démarre et vous pouvez enregistrer les quantités des divers ingrédients comme vous le souhaitez.

- Saisissez un nom pour la nouvelle boisson programmée (8 caractères maximum) et appuyez sur "Enregistrer".

La nouvelle boisson apparaît sous le profil.

Modifier boisson : modifier la quantité de boisson, les paramètres et le nom des boissons

- Appuyez sur "Modifier".
- Appuyez sur "Modifier boisson".
- Faites glisser le doigt sur l'écran jusqu'à ce que la boisson souhaitée apparaisse, et appuyez dessus.

Vous pouvez maintenant, comme décrit, adapter la quantité de boisson, ou bien modifier les paramètres ou le nom.

Supprimer boisson

- Appuyez sur "Modifier".
- Appuyez sur "Supprimer boisson".
- Faites glisser le doigt sur l'écran jusqu'à ce que la boisson souhaitée apparaisse, et appuyez dessus.
- Appuyez sur "OK".

L'écran MyMiele permet d'afficher les boissons que vous préparez souvent, les boissons enregistrées dans les profils et les programmes d'entretiens préférés.

Vous pouvez définir l'écran MyMiele comme écran d'accueil (voir "Réglages – Ecran d'accueil"). Cet écran apparaîtra ensuite lorsque vous allumerez votre machine à café automatique.

Ouvrir MyMiele

- Effleurez "MyMiele" dans le menu principal.

Vous pouvez maintenant configurer MyMiele et "Ajouter entrée".

Si vous avez déjà ajouté des entrées, l'option "Modifier" vous permet de :

– classer les entrées ou

– supprimer des entrées.

Ajouter une entrée

- Effleurez "Ajouter entrée".

Vous pouvez ajouter des entrées issues de :

– Boissons

– Profils

– Entretien

- Appuyez sur l'option souhaitée, puis sur "OK".

Une vignette avec l'entrée sélectionnée et le menu d'où elle provient apparaît sur l'écran.

Supprimer une entrée

- Appuyez sur "Modifier".
- Effleurez "Supprimer entrée".
- Sélectionner l'entrée souhaitée, puis confirmez à l'aide de la touche "OK".

L'entrée est supprimée.

Classer les entrées

- Appuyez sur "Modifier".
- Effleurez "Classer entrée".
- Sélectionnez ensuite individuellement les entrées et ajoutez-les aux positions souhaitées.
- Confirmez chaque nouvelle position à l'aide de OK.

Dans le menu "Réglages", vous pouvez adapter la machine à café automatique à vos besoins.

Appeler le menu "Réglages"

Vous vous trouvez dans le menu Boissons.

- Appuyez sur "Menu principal" ou effleurez la touche sensitive ⮌.
- Appuyez sur "Réglages" .

Vous pouvez maintenant contrôler ou modifier les réglages.

Effleurez ⮌ pour passer au niveau de menu supérieur.

Les réglages actuellement sélectionnés se reconnaissent à leur bordure colorée.

Modifier et enregistrer les réglages

- Appuyez sur "Menu principal" ou effleurez la touche sensitive ⮌.
- Appuyez sur "Réglages" .
- Faites glisser le doigt sur l'écran jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse, et appuyez dessus.
- Faites glisser le doigt sur l'écran jusqu'à ce que l'option souhaitée apparaisse, et appuyez dessus.

Le réglage est enregistré.

Réglages

Aperçu des réglages disponibles

Le réglage usine du point de menu correspondant apparaît en caractères **gras**.

Point de menu	Réglages disponibles
Langue	**Deutsch**, autres langues Pays
Heure	Affichage activé / **désactivé** / désactivation nocturne Représentation **analogique** / numérique Format affichage heure 12 h / **24 h** Régler
Date	Régler
Timer	Timer 1 Régler Mise en marche à / Arrêter dans (**0:30**) / Arrêter à Affectation en fonction des jours de la semaine Lundi / Mardi / Mercredi / Jeudi / Vendredi / Samedi / Dimanche / Appliquer activer Mise en marche à (oui / **non**) / Arrêter à (oui / **non**) Timer 2 Régler Mise en marche à / Arrêter à Affectation en fonction des jours de la semaine Lundi / Mardi / Mercredi / Jeudi / Vendredi / Samedi / Dimanche / Appliquer activer Mise en marche à (oui / **non**) / Arrêter à (oui / **non**)
Mode éco	Mode éco (**activé** / désactivé)
Eclairage	Luminosité Arrêter dans
Ecran d'accueil	Menu principal Menu Boissons Profils MyMiele
Info	Nombre de boissons Total boissons / espresso / café / café long / cappuccino / latte macchiato / caffè latte / mousse de lait / lait chaud / eau chaude Boissons jusqu'à Détartrage / Dégraisser l'unité de percolation

Point de menu	Réglages disponibles
Sécurité enfants	activé / **désactivé**
Dureté de l'eau	douce 1 moyenne 2 dure 3 **très dure 4**
Luminosité	Régler
Volume	Signaux sonores Bip touches
Chauffe-vaisselle	activé / **désactivé** / automatique
Réglage écoulement	**activé** / désactivé
Revendeurs	Mode expo activé / **désactivé**
Réglages usine	Réglages de l'appareil MyMiele

Langue

Vous pouvez sélectionner votre langue et votre pays pour tous les textes apparaissant à l'affichage.

Conseil : si par inadvertance vous n'avez pas réglé la bonne langue, vous retrouverez le point de menu "Langue" via le symbole .

Heure

Vous pouvez régler l'affichage de l'heure, le format de l'heure ainsi que l'heure.

Affichage (affichage de l'heure)

Vous pouvez choisir entre les différentes options suivantes :

– **activé** : l'heure continue à s'afficher quand l'appareil est éteint.

– **désactivé** : l'heure ne s'affiche pas quand l'appareil est éteint.

– **désactivation nocturne** : l'heure ne s'affiche que pendant la journée.

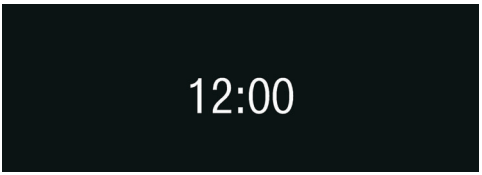
Selon l'option sélectionnée, la machine à café consommera plus d'énergie. Un message correspondant apparaît à l'écran.

Représentation

Vous pouvez afficher l'heure sous forme



analogique ou



numérique.

Format affichage heure

Vous avez le choix entre :

– affichage 24 heures (24 heures)

– affichage 12 heures (12 heures)

Régler

Réglez les heures et les minutes.

Synchroniser

Ce point de menu apparaît uniquement lorsque la machine à café automatique est connectée au réseau d'appareils électroménagers Miele@home (voir mode d'emploi séparé).

Date

Réglez le jour, le mois et l'année.

Timer

Vous disposez de deux timers remplissant les fonctions suivantes :

la machine à café automatique

– se met en marche à une heure précise, par exemple le matin pour le petit-déjeuner ("Mise en marche à") ;

– s'éteint à une heure précise ("Arrêter à") ;

– s'éteint au bout d'un certain temps si vous n'appuyez sur aucune touche ou ne préparez aucune boisson ("Arrêter dans" ; uniquement avec le Timer 1).

De plus, vous pouvez affecter des fonctions de timer à certains jours de la semaine.

Pour "Mise en marche à" et "Arrêter à", le timer doit être **activé** et **affecté à au moins** un jour de la semaine.

Sélectionner le timer

Vous avez le choix entre :

– Timer 1 :
Mise en marche à, Arrêter à, Arrêter dans

– Timer 2 :
Mise en marche à, Arrêter à

Mise en marche à

Si la sécurité enfants est activée, l'appareil **ne s'enclenchera pas** à l'heure voulue.
Les fonctions de timer sont désactivées.

Si la machine à café s'est mise **trois fois** en marche car la fonction de timer "Mise en marche à" avait été programmée mais qu'aucune boisson n'a été préparée, l'appareil ne s'enclenchera plus automatiquement par la suite. Cela permet d'assurer que la machine à café ne s'enclenche pas quotidiennement en cas d'absence prolongée de l'utilisateur, p. ex. pendant les vacances.

Les temps programmés resteront toutefois enregistrés et seront réactivés après la remise en marche manuelle de l'appareil.

Arrêter à

En cas d'absence prolongée, les heures mémorisées seront à nouveau activées lors de la prochaine mise en marche manuelle (voir "Mise en marche à").

Arrêter dans

La fonction de timer "Arrêter dans" n'est disponible qu'avec le timer 1.

Si vous n'appuyez sur aucune touche ou ne préparez aucune boisson, la machine à café se déclenche au bout de 30 minutes pour économiser de l'énergie.

Il est possible de modifier ce préréglage et de sélectionner une durée entre 15 minutes et 9 heures.

Affecter des jours de la semaine

Sélectionnez le jour de la semaine souhaité. Le jour de la semaine sélectionné sera repéré par le symbole ☑.

Une fois que vous avez coché tous les jours souhaités :

- Appuyez sur "OK".

Activation et désactivation du timer

Si la fonction de timer "Mise en marche à" est activée, le symbole ⏲ apparaît 23:59 heures avant ainsi que l'heure de mise en marche souhaitée si l'affichage de l'heure a été réglé sur "activé" ou "désactivation nocturne".

Quand la sécurité enfants est activée, la fonction de timer "Mise en marche à" ne peut pas être sélectionnée.

Sélectionnez la fonction de timer souhaitée. La fonction de timer sélectionnée sera repérée par le symbole ☑.

Une fois que vous avez coché tous les timers souhaités :

- Appuyez sur "OK".

Mode éco

Le mode éco permet d'économiser de l'énergie. Le système de production de vapeur ne chauffe que si vous commandez une boisson dont la préparation requiert de la vapeur pour du lait chaud et de la mousse de lait.

Une fois le mode éco désactivé, vous pouvez enchaîner sur la préparation de la mousse de lait, du lait chaud, du café ou de l'espresso. Toutefois le système de production vapeur chauffant en continu, la consommation d'énergie sera nettement supérieure.

La machine à café automatique vous avertit du changement de consommation d'énergie.

Eclairage

Vous avez les options suivantes :

– régler la luminosité de l'éclairage quand l'appareil est en marche,

– régler la luminosité de l'éclairage quand l'appareil est éteint,

– déterminer à quel moment l'éclairage doit s'éteindre ("Arrêter dans").

Régler la luminosité

Choisissez tout d'abord :

– Appareil enclenché

– Appareil déclenché

Régler l'heure d'arrêt de l'éclairage (Arrêter dans)

Vous pouvez régler le temps pendant lequel l'éclairage doit rester activé après l'arrêt de la machine à café.

A l'état activé, la machine à café restera éclairée pendant encore 10 minutes après la dernière action. Vous ne pouvez pas modifier cette durée.

Ecran d'accueil

Vous pouvez choisir l'écran qui s'affiche lorsque vous allumez la machine à café automatique.

– Menu principal

– Boissons

– Profils

– MyMiele

Info (afficher des informations)

Le point de menu "Info" vous permet de faire afficher, pour chaque type de boisson, le nombre de portions préparées jusqu'à présent.

Vous voyez également s'il est possible de préparer encore plus de 50 portions jusqu'au prochain détartrage ("Boissons jusqu'à détartrage appareil").

Pour revenir à l'écran précédent,

■ Appuyez sur "OK".

Bloquer l'utilisation de la machine à café (Sécurité enfants 🔒)

Vous pouvez bloquer la mise en marche de la machine à café de sorte que des personnes non autorisées, p. ex. des enfants, ne puissent utiliser l'appareil.

Activation et désactivation de la sécurité enfants 🔒

Si la sécurité enfants est activée, les fonctions de timer pour la "Mise en marche à" sont désactivées. L'appareil ne s'enclenchera **pas** à l'heure voulue.

Désactivation provisoire de la sécurité enfants

Tant que le message "Pour déverrouiller, maintenir 5 secondes" est affiché à l'écran,

- effleurez la "serrure" pendant 5 secondes.

Dès que la machine à café automatique est éteinte, elle se verrouille de nouveau.

Dureté de l'eau

Vous trouverez les informations sur la dureté de l'eau au chapitre "Première mise en service".

Luminosité

La barre à segments vous permet de régler la luminosité de l'écran.

Volume

Le volume des signaux sonores et du bip touches se règle au moyen de la barre à segments.

Chauffe-vaisselle

Vous pouvez raccorder le chauffe-vaisselle directement à la machine à café en utilisant un câble d'alimentation (accessoire disponible en option). Pour connaître les types de chauffe-vaisselle/chauffe-plat adaptés, renseignez-vous auprès de votre agent Miele ou du service après-vente Miele.

Vous obtiendrez le câble de raccordement nécessaire disponible en option auprès de votre agent Miele ou du service après-vente Miele.

Une fois le raccordement effectué, vous devez activer le chauffe-vaisselle sous "Réglages".

Vous pouvez choisir entre les différentes options suivantes :

– **automatique** : le chauffe-vaisselle s'enclenche et se déclenche toujours en même temps que la machine à café.

Si vous avez programmé le timer "Mise en marche à" pour la machine à café, le chauffe-vaisselle est activé environ 30 minutes avant la mise en marche de la machine à café, afin de préchauffer vos tasses.

– **activé** : vous pouvez à tout moment enclencher ou déclencher manuellement le chauffe-vaisselle, indépendamment de la machine à café.

– **désactivé** : impossible d'enclencher le chauffe-vaisselle, car la machine à café ne lui fournit pas de courant.

A la livraison de la machine à café automatique, le chauffe-vaisselle est réglé sur "désactivé".

Réglage écoulement

Vous trouverez davantage d'informations au chapitre "Réglage écoulement".

Réglages usine

Vous pouvez réinitialiser les réglages d'usine et effacer les entrées MyMiele.

Vous trouverez les réglages usine sous la rubrique "Aperçu des réglages disponibles".

Les réglages suivants ne sont **pas** réinitialisés :

- Langue
- Heure
- Nombre de boissons prélevées
- Profils

Miele@home, commande à distance et SuperVision

Ces points de menu apparaissent uniquement lorsque la machine à café automatique est connectée au réseau d'appareils électroménagers Miele@home (voir mode d'emploi séparé).

Mode Expo (revendeurs)

Ces réglages ne sont d'aucune utilité pour l'usage domestique.

La fonction "Revendeur" permet de présenter la machine à café dans le commerce ou dans une salle d'exposition. L'appareil est alors éclairé, mais il n'est pas possible de préparer une boisson ou d'effectuer une opération.

Si vous activez le mode expo, vous ne pouvez pas éteindre la machine à café automatique par la touche Marche/Arrêt ⏻.

Nettoyage et entretien

Aperçu

⚠ Nettoyez la machine à café régulièrement pour éviter la formation de germes.

Intervalle conseillé	Que faut-il nettoyer / entretenir ?
quotidiennement (à la fin de la journée)	pot à lait et son couvercle
	réservoir à eau
	bac à marc de café
	bac d'égouttage et plaque égouttoir en métal
1 x par semaine (plus souvent en cas de fortes salissures)	écoulement central
	raccord écoulement central
	nettoyer la valve de lait à l'aide de la brosse
	espace intérieur
	collecteur de gouttes situé sur la face intérieure de la porte
	unité de percolation
	face frontale de l'appareil (particulièrement juste après le détartrage)
1 x par mois	graisser le capuchon du raccord de l'écoulement central
lorsqu'un message vous y invite	conduit de lait (avec le nettoyant pour conduits de lait)
	unité de percolation (avec les pastilles de nettoyage)
	détartrer l'appareil
si nécessaire	réservoir à grains entretenir le conduit de lait obstrué avec le goupillon

Certaines pièces de la machine à café peuvent être lavées au lave-vaisselle. Si ces pièces sont fréquemment lavées au lave-vaisselle, il se peut qu'elles se colorent au contact de restes d'aliments, p. ex. des tomates, ou que leur revêtement soit endommagé.

Les pièces suivantes doivent **uniquement** être lavées à la main :

– cache de l'écoulement central

– unité de percolation

– réservoir à grains de café et son couvercle

– clapet de service

⚠ Risque de brûlure !
Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer, surtout l'eau présente dans le bac d'égouttage.

Ne nettoyez pas cet appareil avec un nettoyeur à vapeur. Cela endommagerait l'appareil.

N'utilisez jamais de produit de nettoyage contenant du sable, de la soude, de l'acide ou du chlore.

Il est très important de nettoyer régulièrement l'appareil, car les résidus de café moisissent rapidement. Les résidus de lait peuvent cailler et obstruer le conduit de lait.

Le capuchon du raccord de l'écoulement central est enduit de graisse au silicone. Faites attention à vos vêtements lorsque vous retirez le réservoir ou d'autres pièces de l'enceinte intérieure, ou quand vous les remettez en place.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les surfaces en verre présentant des rayures et des égratignures peuvent même se briser. Toutes les surfaces risquent de se tacher, se décolorer ou changer d'aspect au contact de produits de nettoyage inappropriés.

Nettoyez immédiatement les **projections survenues lors du détartrage**.

Quel que soit le matériau de la face frontale, évitez d'utiliser

– des détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
– des détergents contenant des solvants,
– des détergents anticalcaires,
– des nettoyants spéciaux pour l'inox,
– des nettoyants pour lave-vaisselle,
– des nettoyants pour four,
– des nettoyants pour le verre,
– des produits abrasifs tels que la poudre, ou la crème à récurer et les pierres à nettoyer,
– des éponges abrasives, p. ex. des grattoirs et brosses ou éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif,
– des éponges "efface-taches",
– des racloirs à lame aiguisée.

Rinçage de l'appareil

Si un café a été préparé, les conduits sont également rincés avant l'arrêt de la machine. Cela permet d'éliminer les résidus de café encore présents dans le circuit.

Vous pouvez également rincer manuellement l'appareil.

- Appuyez sur "Menu principal" ou effleurez la touche sensitive ⮌.
- Appuyez sur "Entretien" ⓪.
- Appuyez sur "Rincer l'appareil".

Les conduits sont rincés. L'eau de rinçage s'écoule de l'écoulement central.

Conduit de lait

Veillez à nettoyer soigneusement et régulièrement les pièces servant au passage du lait.
Le lait contient par nature des germes proliférant si le nettoyage n'est pas suffisant. Les impuretés éventuellement présentes dans l'appareil peuvent nuire à la santé.

Rincer le conduit de lait

Si vous avez préparé une boisson avec du lait, la machine à café rince le conduit de lait au bout de quelques minutes.

Vous pouvez également rincer manuellement le conduit de lait.

- Appuyez sur "Menu principal" ou effleurez la touche sensitive ⮌.
- Appuyez sur "Entretien" ⓪.
- Appuyez sur "Rincer le conduit de lait".

Le conduit de lait est rincé.

Nettoyer le conduit de lait

Veillez à nettoyer soigneusement et régulièrement les pièces servant au passage du lait.
Le lait contient par nature des germes proliférant fortement si le nettoyage n'est pas suffisant. Les impuretés éventuellement présentes dans l'appareil peuvent nuire à la santé.

Le conduit de lait doit être nettoyé une fois par semaine, environ. La machine à café vous le rappelle en temps voulu. Trois jours avant la fin du délai, "Nettoyer le conduit de lait dans : X" s'affiche à l'écran. A chaque mise en marche, la machine à café indique le nombre de jours restant avant le nettoyage du conduit de lait.

- Pour valider ce message, appuyez sur "OK".

Lorsque le nombre de jours restants atteint 0, le message "Nettoyer le conduit de lait" apparaît à l'affichage. La préparation de boissons au lait est bloquée.

- Appuyez sur "OK".

Maintenant, vous ne pouvez préparer qu'un espresso, un café, un café long ou de l'eau chaude. Vous ne pourrez à nouveau préparer des boissons au lait que lorsque le conduit de lait aura été nettoyé.

Le processus de nettoyage ne peut être interrompu. L'opération doit se dérouler jusqu'au bout.

- Appuyez sur "Menu principal" ou effleurez la touche sensitive ⮌.
- Appuyez sur "Entretien" ⓐ.
- Appuyez sur "Nettoyer le conduit de lait".

Le processus démarre et différents messages s'affichent à l'écran.

- Suivez les instructions.

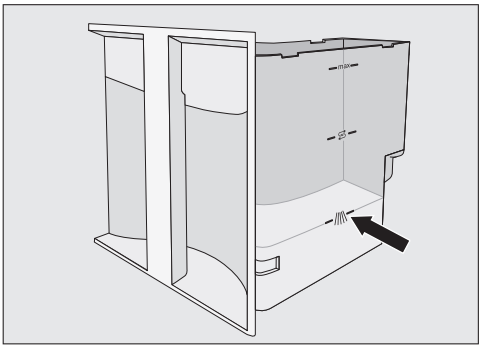
Lorsque "Remplir le réservoir à eau de nettoyant et d'eau tiède jusqu'au repère //\\\ et le remettre en place" s'affiche à l'écran, procédez comme suit :

Préparer la solution détergente :

Pour un nettoyage optimal, nous recommandons le nettoyant pour conduits de lait Miele.
Cette poudre nettoyante a été conçue spécifiquement pour la machine à café et protège votre machine contre les dégâts.

Vous pouvez vous procurer le détergent pour conduits de lait auprès de votre revendeur Miele, du service après-vente Miele ou sur www.miele-shop.com.

- Placez un stick de nettoyant pour conduits de lait dans le réservoir à eau.



- Remplissez le réservoir à eau d'eau tiède jusqu'au repère /|||\ et mélangez la solution.

Respectez le rapport de mélange. Il est important de ne pas verser dans le réservoir une quantité d'eau inférieure à celle mentionnée. Sinon, le processus de nettoyage s'interrompra prématurément.

Effectuer le nettoyage

- Remettez le réservoir à eau en place et fermez la porte de l'appareil.
- Suivez les instructions à l'écran.

Le message "Remplir le réservoir d'eau et le remettre en place" s'affiche à l'écran.

- Rincez soigneusement le réservoir à l'eau claire. Veillez à éliminer **tout** résidu de détartrant du réservoir à eau. Remplissez-le d'eau potable propre.

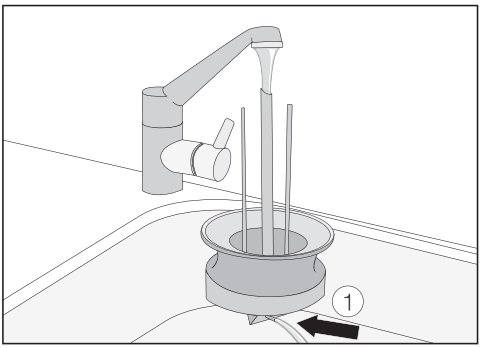
Le nettoyage est terminé lorsque le message "Opération terminée" s'affiche.

Pot à lait avec couvercle

Veillez à ce que le col et les côtés restent propres (lors du remplissage et du transport du pot). Les saletés peuvent engendrer un dysfonctionnement de l'appareil.

- Nettoyez le support du récipient à lait de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- Nettoyez le pot à lait (verre) au lave-vaisselle ou à la main, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Séchez le pot à lait.

Avant de placer le couvercle du pot à lait dans le lave-vaisselle :



- Rincez le conduit de lait dans le couvercle à l'eau courante.

Si l'eau **ne s'écoule pas** du conduit de lait ①,

- nettoyez le couvercle comme décrit au chapitre "Conduit de lait bouché – Etape 1 : nettoyer le conduit dans le couvercle du pot à lait".

Ecoulement central

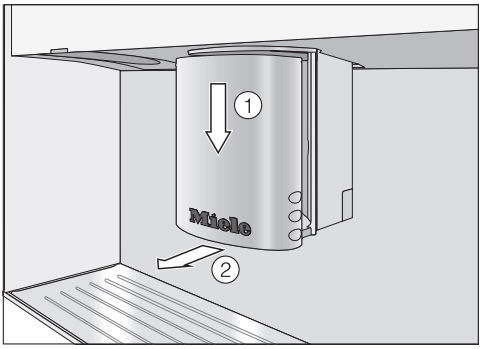
Nettoyez le cache de l'écoulement central **à la main** exclusivement, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Toutes les autres pièces vont au lave-vaisselle.

Pour le nettoyage, l'écoulement central doit se trouver en position d'entretien. Les pièces ne peuvent être retirées que dans cette position.

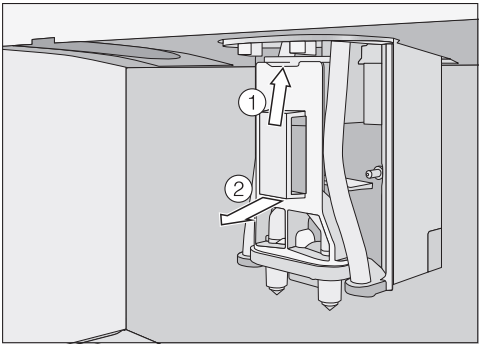
Si un récipient se trouve sous l'écoulement central, retirez-le. Autrement, l'écoulement central ne peut pas se mettre en position d'entretien.

- Appuyez sur "Menu principal" ou sur ⮌.
- Appuyez sur "Entretien" ⓪.
- Appuyez sur "Nettoyer l'écoulement central" et suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.

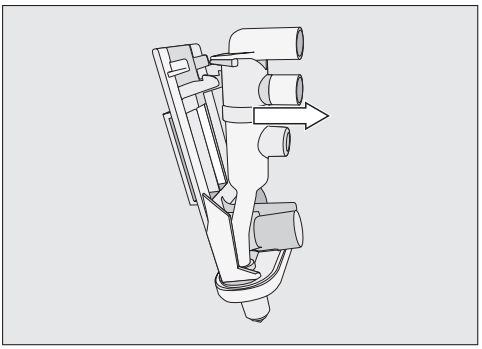
L'écoulement central se met en position d'entretien ①.



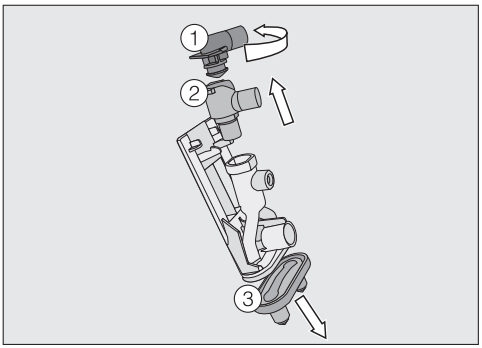
- Retirez le cache par l'avant ②.



- Poussez le crochet ① vers le haut, saisissez l'unité d'écoulement par la poignée et retirez-la vers l'avant ②.

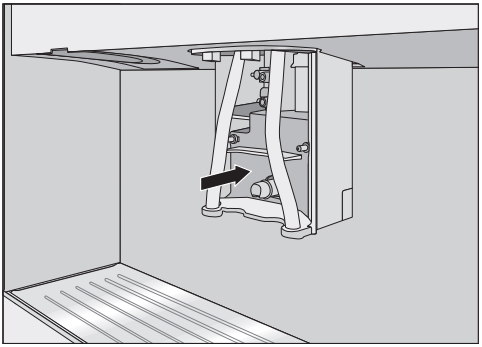


- Détachez l'écoulement en l'empoignant sur le côté, et en le tirant vers l'avant.

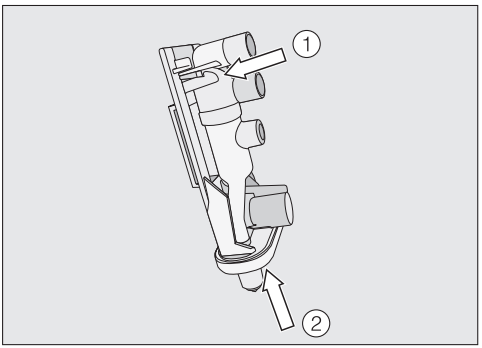


- Tournez le raccord supérieur ① et retirez-le par le haut. Enlevez aussi le raccord inférieur ② par le haut.
- Retirez les buses ③.

La pièce en Y ne doit pas être retirée.



- Nettoyez soigneusement toutes les pièces.
- Nettoyez la surface de l'écoulement central avec un carré vaisselle humide.



- Assemblez maintenant les différentes pièces de l'unité d'écoulement en procédant en sens inverse. Veillez à ce que le raccord supérieur ① s'enclenche avec un clic audible. Appuyez fermement pour bien insérer les buses ② sur l'unité d'écoulement.

Veillez à ce que toutes les pièces soient correctement fixées l'une à l'autre et de manière étanche.

- Remettez l'unité d'écoulement dans l'écoulement central.
- Appuyez sur OK.
- Replacez le cache.
- Appuyez sur OK.

L'écoulement central est rincé.

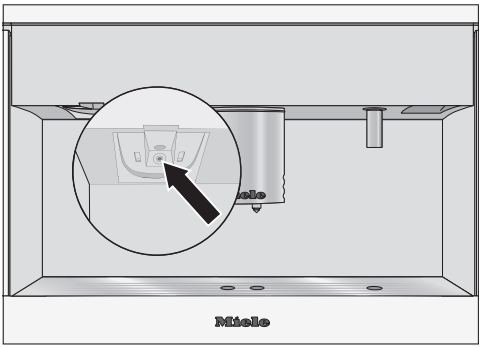
Entretenir la valve de lait

Vous devez nettoyer la valve de lait une fois par semaine afin que la mousse de lait soit de bonne qualité.

- Appuyez sur "Menu principal" ou effleurez la touche sensitive ⮌.
- Appuyez sur "Entretien" ⓪.
- Appuyez sur "Nettoyer l'écoulement central".

L'écoulement central et la valve de lait se mettent en position d'entretien.

Important ! Avant de confirmer le message "Position entretien quittée" avec "OK", vous devez **impérativement** retirer le goupillon. Autrement, cela risquerait d'endommager la machine à café.



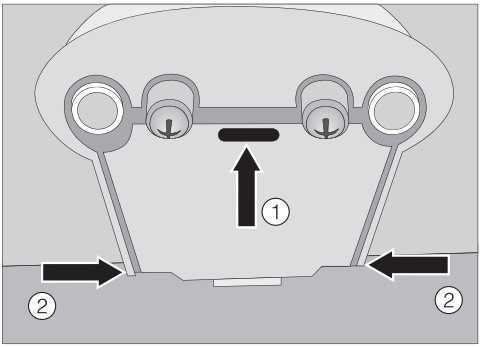
- Insérez le goupillon dans la valve de lait. Faites-le coulisser d'avant en arrière.
- Appuyez sur "OK".

La valve de lait se met dans sa position initiale et le conduit de lait est rincé.

Cache à capteurs

Le cache à capteurs du déclenchement de protection des tasses se trouve sous l'écoulement central. Si les capteurs du réglage automatique de l'écoulement ne détectent pas correctement un récipient, le déclenchement de protection des tasses arrête l'écoulement central.

Au besoin, nettoyez le cache à capteurs **à la main**, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.



- Pour le retirer, appuyez entre les buses sur le cache à capteurs ① et maintenez-le enfoncé. Puis appuyez sur les côtés de l'écoulement central ②, de l'extérieur vers l'intérieur.

Le cache à capteurs s'enlève.

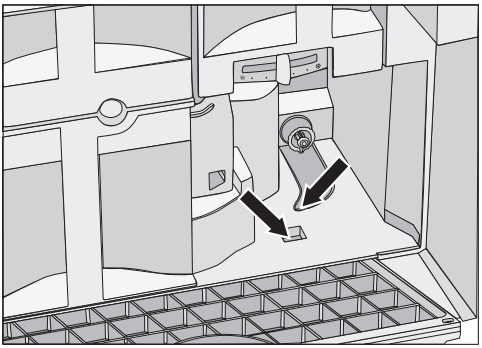
- Pour le remettre en place, insérez les deux crochets à l'arrière et poussez le cache à capteurs vers le haut.

Réservoir à eau

Changez l'eau du réservoir tous les jours pour prévenir la prolifération de germes.

Veillez à ce que la valve, le dessous du réservoir à eau et la surface sur laquelle il repose dans la machine soient propres. Sinon le réservoir à eau ne pourra pas être mis correctement en place.

- Nettoyez le réservoir à eau au lave-vaisselle ou à la main, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Séchez le réservoir à eau.



- Nettoyez et séchez soigneusement son logement à l'intérieur de la machine à café, tout particulièrement les parties creuses.

Bac à marc de café

Au bout d'un certain temps, la machine à café affiche un message indiquant qu'il faut vider le bac à marc de café. Nettoyez-le au plus tard à ce moment-là. Il est cependant préférable de le nettoyer **quotidiennement**. Les résidus de café risquent en effet de moisir.
Il reste souvent un peu d'eau dans le bac à marc ; elle provient du rinçage.

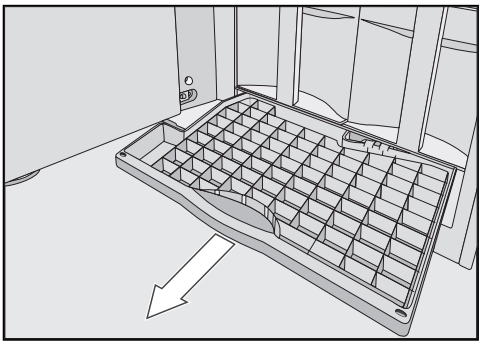
- Nettoyez le bac à marc de café au lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle doux, puis séchez-le.
- Nettoyez également à fond l'intérieur de l'appareil.

Bac d’égouttage

Nettoyez **quotidiennement** le bac d'égouttage pour éviter la formation de mauvaises odeurs et de moisissures.

La machine à café indique par un message à l'écran que le bac d'égouttage et/ou le bac à marc de café sont pleins et doivent être vidés. Videz alors le bac d'égouttage et le bac à marc de café.

⚠ Risque de brûlure !
Si vous venez de rincer la machine à café, attendez quelque temps avant de retirer le bac d'égouttage de l'appareil. L'eau de rinçage continuera de s'écouler un moment.



- Ouvrez la porte de l'appareil et retirez le bac d'égouttage avec précaution.

La grille du bac d'égouttage sert de "brise-lames", car, lorsque le bac est plein et que vous devez le transporter, c'est elle qui empêche l'eau de déborder.

- Nettoyez le bac d'égouttage et la grille au lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux, puis séchez-les.

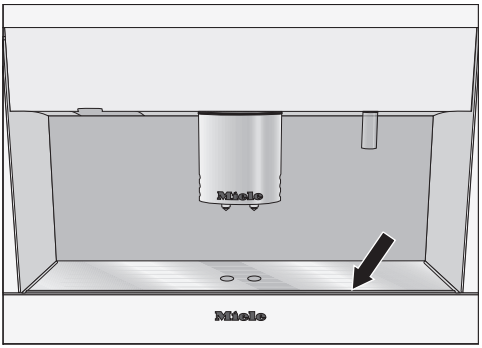
Veillez tout particulièrement à ce que les plaquettes métalliques (contacts) situées sur le bac d'égouttage soient propres et sèches. Il faut que les plaquettes métalliques soient propres et sèches pour que l'appareil puisse détecter la présence du bac d'égouttage et déterminer s'il doit être vidé.

- Nettoyez l'espace se trouvant au-dessous du bac d'égouttage.
- Glissez le bac d'égouttage dans la machine à café.

Veillez à insérer le bac d’égouttage dans l'appareil jusqu'à la butée.

Plaque égouttoir en métal

- Retirez la plaque égouttoir en métal.
- Nettoyez la plaque égouttoir au lave-vaisselle ou à la main, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.
- Séchez la plaque égouttoir.



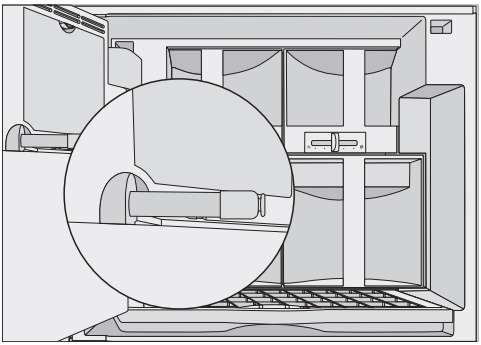
- Remettez la plaque égouttoir en place dans le bac d'égouttage. Veillez à ce que la plaque égouttoir affleure à l'avant.

Réservoir à grains

- Sortez le réservoir à grains de café de l'appareil et retirez le couvercle en le déplaçant vers l'arrière.
- Nettoyez le réservoir à grains de café, y compris son couvercle, **à la main** avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Séchez les deux.
- Remettez le couvercle en place et glissez le réservoir à grains de café dans l'appareil.

Raccord écoulement central

Le raccord reliant l'unité de percolation à l'écoulement central est situé sur la face intérieure de la porte de l'appareil.



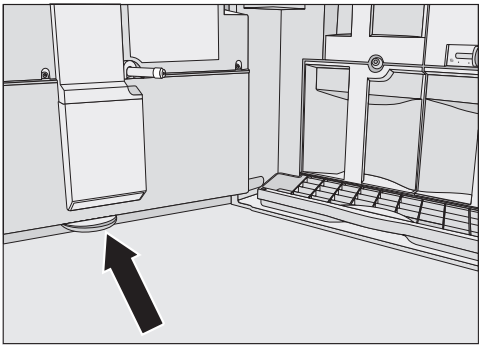
- Nettoyez régulièrement le raccord avec un linge humide, en veillant à ne pas enlever la graisse du capuchon.
- Graissez régulièrement le capuchon, une fois par mois, en utilisant la graisse au silicone fournie.

Intérieur et porte de l'appareil

■ Après avoir retiré toutes les pièces amovibles de l'appareil, nettoyez l'intérieur et la porte avec de l'eau chaude et un détergent doux.

Conseil : enlevez les résidus de café desséchés avec un aspirateur.

Dans la partie inférieure de la porte intérieure se trouve un petit collecteur de gouttes.



■ Retirez le collecteur et nettoyez-le au lave-vaisselle ou à la main, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

N'oubliez pas de remettre le collecteur de gouttes en place.

Unité de percolation

Nettoyez le support de la plaque égouttoir **à la main exclusivement**, avec de l'eau chaude **et sans liquide vaisselle**.
Les pièces mobiles de l'unité de percolation étant graissées, les produits de nettoyage endommageraient cette dernière.

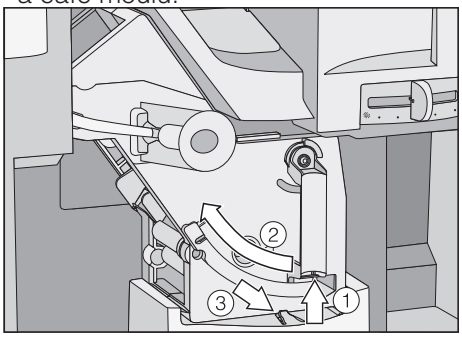
Nettoyez l'unité de percolation une fois par semaine.

Sortir l'unité de percolation et la nettoyer à la main

Vous pouvez retirer l'unité de percolation pour la nettoyer, pour cela

■ ouvrez la porte de l'appareil.

■ Retirez le réservoir à eau, le bac à marc de café et le cache du réservoir à café moulu.



■ Pressez la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et, ce faisant, tournez la poignée vers la gauche ②.

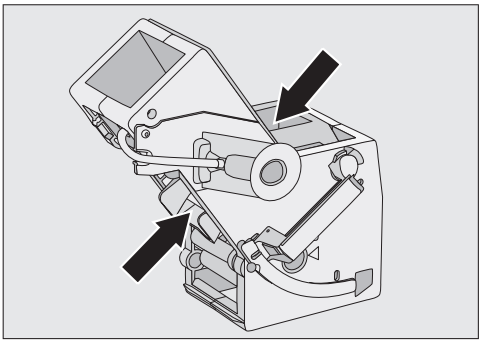
■ Poussez le taquet de blocage se trouvant devant l'unité de percolation ③ vers le bas et retirez celle-ci avec précaution.

- Retirez l'unité de percolation de l'appareil avec précaution.

Si l'unité de percolation ne peut être retirée qu'avec difficulté ou pas du tout, c'est qu'elle n'est pas en position de base (voir "Que faire en cas de dérangement ?").

Après avoir retiré l'unité de percolation, ne modifiez **pas** la position de la poignée de l'unité de percolation. Cela modifierait la position de l'unité de percolation et vous ne pourriez plus remettre celle-ci en place dans l'appareil.

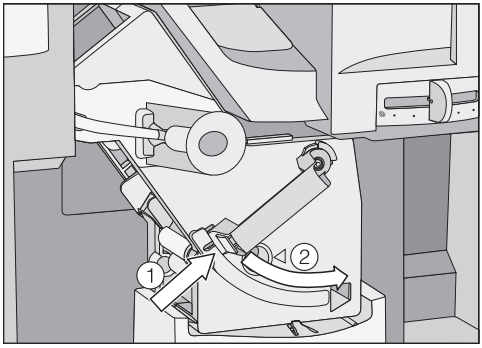
- Nettoyez l'unité de percolation **à la main, à l'eau courante chaude**, sans utiliser de détergent.



- Enlevez les résidus de café des tamis. L'un des tamis se trouve dans l'entonnoir, l'autre à gauche, à côté de l'entonnoir.
- Séchez le tamis pour éviter que du café moulu y adhère la prochaine fois que vous préparerez un café.
- Nettoyez l'intérieur de la machine à café. Enlevez les résidus de café desséchés avec un aspirateur.

Pour remettre l'unité de percolation en place, procédez en sens inverse :

- introduisez l'unité de percolation dans la machine à café en la tenant droit.



- Pressez la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et, ce faisant, tournez la poignée vers la gauche ②.
- Fermez la porte de l'appareil.

Dégraissage de l'unité de percolation

Selon la teneur en graisse du café utilisé, il se peut que l'unité de percolation s'obstrue plus rapidement. Pour des boissons à base de café aromatiques et un fonctionnement optimal de la machine à café automatique, l'unité de percolation doit être régulièrement dégraissée.

Pour un nettoyage optimal, nous vous recommandons les pastilles de nettoyage Miele.
Ces pastilles de dégraissage de l'unité de percolation ont été spécialement conçues pour les machines à café automatiques Miele et protègent votre machine contre les dégâts.

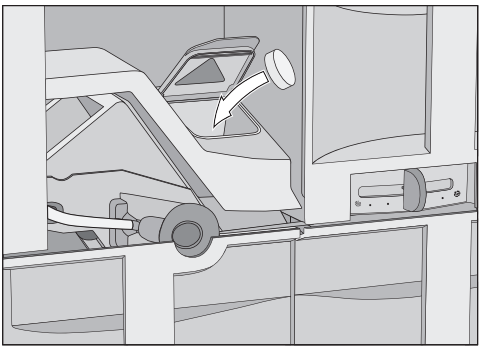
Vous pouvez vous procurer les pastilles de nettoyage auprès de votre revendeur Miele, du service après-vente Miele ou sur www.miele-shop.com.

Le processus de nettoyage ne peut être interrompu. L'opération doit se dérouler jusqu'au bout.

- Mettez l'appareil en marche à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻.
- Appuyez sur "Menu principal" ou effleurez la touche sensitive ⮌.
- Appuyez sur "Entretien" ⓪.
- Appuyez sur "Dégraisser l'unité de percolation".
- Suivez les instructions à l'écran.

Lorsque le message "Déposer la pastille de nettoyage dans le réservoir à café moulu et le refermer" s'affiche :

- Retirez le cache du réservoir à café moulu et ouvrez le couvercle du réservoir.



- Introduisez la pastille de nettoyage dans le réservoir à café moulu.
- Refermez le couvercle, remettez le cache en place et fermez la porte de l'appareil.
- Suivez les instructions à l'écran.

Lorsque l'écran affiche Opération terminée :

- Appuyez sur "OK".

L'unité de percolation est nettoyée.

Face frontale de l'appareil

Les surfaces peuvent se tacher, se décolorer ou changer d'aspect si vous laissez les salissures s'incruster. Pensez donc à les enlever immédiatement.

Veillez à ce que l'eau ne puisse pas pénétrer derrière l'écran.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les surfaces en verre présentant des rayures et des égratignures peuvent même se briser. Toutes les surfaces risquent de se tacher ou de se décolorer au contact de produits de nettoyage inappropriés.

Nettoyez immédiatement les **projections survenues lors du détartrage**.

- Arrêtez l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻.
- Nettoyez la face frontale avec un carré vaisselle propre, du liquide vaisselle main et de l'eau chaude. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux.

Conseil : vous pouvez également nettoyer la carrosserie avec le chiffon microfibre polyvalent de Miele.

A la longue, la machine à café s'entartre. La rapidité à laquelle elle s'entartre dépend du degré de dureté de l'eau utilisée. Les dépôts de calcaire doivent être éliminés régulièrement.

L'appareil vous guide tout au long du processus de détartrage. Plusieurs messages apparaissent à l'écran, vous invitant, par exemple, à vider le bac d'égouttage ou à remplir le réservoir d'eau.

Il est **impératif** d'effectuer le détartrage ; l'opération dure environ 20 minutes.

Pendant le détartrage, un peu d'eau additionnée de détartrant coule de l'écoulement central et de la buse d'eau chaude. Ensuite le processus s'interrompt pour que le détartrant agisse, puis un peu d'eau additionnée de détartrant s'écoule de nouveau, et ainsi de suite.

Un message vous invitant à détartrer l'appareil s'affichera en temps utile. L'affichage indique "Boissons jusqu'à détartrage appareil : 50". Lors de chaque préparation, la machine à café indique le nombre de boissons pouvant encore être obtenues avant le détartrage.

- Pour valider ce message, appuyez sur "OK".

Lorsque le nombre de boissons arrive à 0, la machine à café se bloque. Le message "Détartrer l'appareil" apparaît à l'affichage.

Vous pouvez arrêter la machine à café si vous ne voulez pas la détartrer à ce moment-là. Il ne sera possible de préparer à nouveau des boissons qu'après avoir détartré l'appareil.

Détartrage après l'affichage du message correspondant

Le processus de détartrage ne peut être interrompu. L'opération doit se dérouler jusqu'au bout.

- Pour démarrer immédiatement le détartrage, appuyez sur "OK".

Le détartrage démarre et différents messages s'affichent à l'écran.

- Suivez les instructions.

Lorsque "Remplir le réservoir à eau de détartrant et d'eau tiède jusqu'au repère ⇄ et le remettre en place" s'affiche à l'écran, procédez comme suit.

Préparer la solution de détartrage

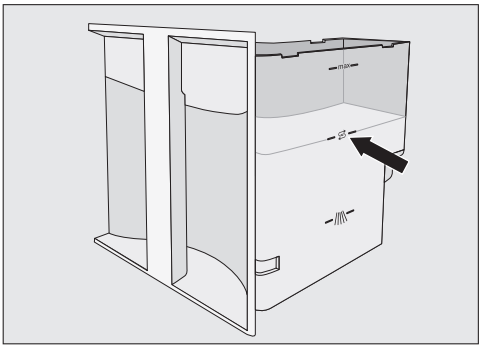
Pour le détartrage, nous vous recommandons d'utiliser les pastilles de détartrage Miele. Elles sont conçues spécialement pour les appareils Miele, afin d'optimiser le processus de détartrage.

D'autres produits de détartrage, qui, en plus de l'acide citrique peuvent aussi contenir d'autres acides et/ou des composants indésirables tels que des chlorures, peuvent endommager l'appareil. De plus, l'efficacité exigée ne pourrait être garantie si la concentration de solution de détartrage requise n'est pas respectée.

Détartrage

Vous pouvez vous procurer les pastilles détartrantes auprès de votre revendeur Miele, du service après-vente Miele ou sur www.miele-shop.com.

Pour le détartrage, vous avez besoin de **2** pastilles de détartrage.



- Remplissez le réservoir d'eau tiède jusqu'au repère ⇄.
- Mettez **2** pastilles de détartrage dans l'eau.

Respectez le rapport de mélange indiqué pour les pastilles de détartrage.
Il est important de ne pas verser, dans le réservoir, une quantité d'eau inférieure ou supérieure à celle mentionnée. Sinon, le processus de détartrage s'interrompra prématurément.

Effectuer le détartrage

- Remettez le réservoir à eau en place et fermez la porte de l'appareil.
- Suivez les instructions à l'écran.

Lorsque le message "Remplir le réservoir d'eau fraîche jusqu'au repère ⇄" s'affiche,

- rincez soigneusement le réservoir à l'eau claire. Veillez à éliminer tout résidu de détartrant du réservoir à eau. Remplissez-le d'eau potable propre jusqu'au repère ⇄. Videz également le bac à capsules usagées.

Le détartrage est terminé lorsque le message "Opération terminée" s'affiche.

- Appuyez sur "OK".

La machine à café est maintenant détartrée et vous pouvez à nouveau préparer des boissons.

Nettoyez immédiatement les projections survenues lors du détartrage ! Elles pourraient endommager les surfaces.

Après le détartrage, nettoyez soigneusement le réservoir à eau et le bac d'égouttage afin d'éliminer tous les résidus de détartrant.

Démarrer le détartrage sans affichage du message correspondant

Le processus de détartrage ne peut être interrompu. L'opération doit se dérouler jusqu'au bout.

- Appuyez sur "Menu principal" ou effleurez la touche sensitive ⮌.
- Appuyez sur "Entretien" ⓪.
- Appuyez sur "Détartrer l'appareil".

Le détartrage démarre.

Que faire lorsque ... ?

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies et des pannes susceptibles de survenir lors d'une utilisation quotidienne. Les tableaux ci-dessous vous aideront à déceler les causes de l'anomalie ou de la panne et à y remédier. Mais attention :

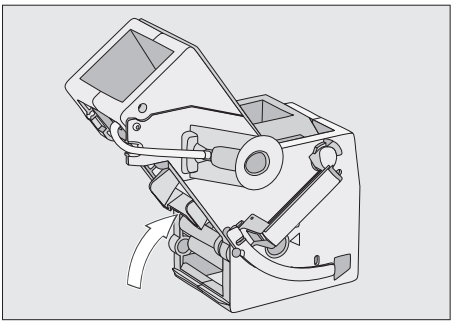
⚠ Attention ! N'ouvrez en aucun cas la carrosserie.
Les réparations ne doivent être effectuées que par des spécialistes agréés par Miele. L'utilisateur s'expose à de graves dangers en cas de réparations non conformes.

Si vous n'arrivez pas à déceler la cause d'un dérangement ou à y remédier, contactez le service après-vente.

Messages à l'écran

- Suivez les instructions à l'écran pour remédier à l'anomalie.
- Si le message d'erreur réapparaît ensuite, appelez le service après-vente.

Message	Cause et dépannage
Défaut 1 - 4 80 - 83	Une défaillance interne est survenue. ■ Déclenchez la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻. Attendez environ 1 heure avant de réenclencher l'appareil.
Défaut 74, 77 Défaut 225, 226 Défaut 235, 236	Une défaillance interne est survenue. ■ Déclenchez la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻. attendez environ 2 minutes avant de réenclencher l'appareil.

Message	Cause et dépannage
Défaut 73 ou "Contrôler l'unité de percolation"	■ L'unité de percolation n'arrive pas à se mettre en position de base ou bien elle est encrassée et le café moulu ne peut pas être comprimé. ■ Vérifiez si l'unité de percolation peut être retirée (voir "Nettoyage et entretien" – "Unité de percolation"). ■ Si vous pouvez retirer l'unité de percolation, nettoyez-la (voir "Nettoyage et entretien – Unité de percolation").  Repoussez le mécanisme d'éjection automatique du marc de café de l'unité de percolation dans sa position de base (voir illustration). ■ Remettez le bac à marc de café et le réservoir à eau en place. Ne remettez **pas** l'unité de percolation en place. Fermez la porte de l'appareil et mettez la machine à café en marche à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻. Le moteur de l'unité de percolation est initialisé. ■ Lorsque le message "Mettre en place l'unité de percolation" apparaît, ouvrez la porte de l'appareil et remettez toutes les pièces en place à l'intérieur de celui-ci. fermez la porte de l'appareil.
	Si vous ne pouvez pas retirer l'unité de percolation : ■ Déclenchez la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻. attendez environ 2 minutes avant de réenclencher l'appareil.

Que faire lorsque ... ?

Message	Cause et dépannage
Défaut 227 à défaut 230, Défaut 233	Une défaillance du réglage automatique de l'écoulement est survenue. ■ Validez le message avec OK. Le réglage automatique de l'écoulement pendant la préparation des boissons est désactivé tant que l'appareil est en marche. Vous pouvez préparer des boissons.
Défaut 234	Le déclenchement de protection des tasses a réagi lors de trois préparations depuis la mise en marche. Les tasses ou verres utilisés ne sont pas correctement détectés par le réglage automatique de l'écoulement. ■ Utilisez des récipients adéquats pour le réglage automatique de l'écoulement.
	Une défaillance du réglage automatique de l'écoulement est survenue. ■ Déclenchez la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻. Attendez environ 2 minutes avant de réenclencher l'appareil.
"Quantité de café moulu trop importante"	Le compartiment à café moulu est trop plein. Si vous avez mis plus d'une cuillère rase de café moulu dans le compartiment, l'unité de percolation ne peut pas presser le café. Le café moulu est alors vidé dans le bac à marc et un message d'erreur s'affiche à l'écran. ■ Déclenchez la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻. ■ Retirez l'unité de percolation et nettoyez-la (voir "Nettoyage et entretien – Unité de percolation"). ■ Retirez le café moulu qui se trouve à l'intérieur de la machine à café, p. ex. à l'aide d'un aspirateur. Dosez le café moulu au moyen de la cuillère à café fournie. Ne mettez qu'**une seule** portion de café moulu dans le compartiment.

Message	Cause et dépannage
"Insérer le réservoir à eau jusqu'à encliquetage"	Le réservoir à eau n'est pas correctement en place dans l'appareil. ■ Retirez le réservoir à eau, puis remettez-le en place.
	Si le réservoir n'a pas été rempli et mis en place correctement lors du détartrage, ce message d'erreur apparaît également. ■ Remplissez le réservoir jusqu'au repère de détartrage ⇆ et recommencez la procédure de détartrage.

Anomalies particulières

Anomalie	Cause et dépannage
L'éclairage ne fonctionne pas lorsque la machine à café est mise en marche.	L'éclairage a été désactivé. ■ Activez l'éclairage (voir "Réglages" - "Eclairage").
	L'éclairage est défectueux. ■ Contactez le service après-vente.
L'écran reste sombre lorsque la machine à café est enclenchée avec la touche Marche/Arrêt ⏻.	Vous n'avez pas suffisamment effleuré la touche Marche/Arrêt ⏻. ■ Effleurez le creux de la touche Marche/Arrêt ⏻ pendant au moins 3 secondes.
	La fiche n'est pas bien insérée dans la prise. ■ Branchez la fiche dans la prise secteur.
	Le fusible de l'installation domestique a disjoncté parce que la machine à café, la tension de l'installation ou un autre appareil sont défectueux. ■ Débranchez la fiche de la machine à café de la prise secteur. ■ Appelez le service après-vente Miele.
La machine à café s'arrête subitement.	L'heure d'arrêt programmée sur le timer est dépassée. ■ Réglez à nouveau l'heure d'arrêt, si nécessaire (voir "Réglages – Timer").
	La fiche n'est pas bien insérée dans la prise. ■ Branchez la fiche dans la prise secteur.
La machine à café est enclenchée. Soudain, l'éclairage s'éteint.	Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant un certain temps, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes.

Anomalie	Cause et dépannage
Les touches sensitives ne réagissent pas. Il n'est plus possible de commander la machine à café.	Une défaillance interne est survenue. ■ Ouvrez la porte de l'appareil. Le processus en cours est interrompu. ■ Coupez l'alimentation électrique, autrement dit, débranchez la fiche secteur de la machine à café ou bien déclenchez le disjoncteur de l'installation domestique.
La machine à café ne se met pas en marche bien que le réglage du timer "Activation à" soit activé.	La sécurité enfants est activée. ■ Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre "Réglages – Sécurité enfants").
	Aucun jour de la semaine n'a été sélectionné. ■ Vérifiez le réglage du timer et modifiez-le le cas échéant (voir "Réglages – Timer").
	la machine à café s'est mise automatiquement en marche trois fois de suite et n'a pas été utilisée (voir "Réglages – Timer". ■ Enclenchez la machine à café et préparez une boisson.
L'affichage est difficile à lire, voire illisible.	la luminosité de l'affichage est trop basse. ■ Modifiez le réglage (voir "Réglages – Luminosité").
Une fois l'appareil enclenché, le message "Remplir le réservoir d'eau et le remettre en place" s'affiche, bien que le réservoir soit plein et en place. L'appareil ne procède pas au rinçage.	La machine à café est entartrée. ■ Déclenchez la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻. Attendez environ 1 heure. ■ Remettez l'appareil en marche. Dès que "Préchauffage" s'affiche, appuyez sur le champ "Entretien" en bas à droite, puis sélectionnez "Détartrer". ■ Détartrez la machine à café. Le cas échéant, vous devrez détartrer plusieurs fois. Si le message d'erreur réapparaît ensuite, appelez le service après-vente.

Que faire lorsque ... ?

Anomalie	Cause et dépannage
Le conduit de lait est rincé, mais aucune eau de rinçage ne s'écoule de l'écoulement central. Le message "Remplir le réservoir d'eau et le remettre en place" s'affiche.	Le conduit de lait ou le tube d'aspiration de l'air est obstrué. ■ Suivez les instructions du chapitre "Nettoyage du conduit de lait obstrué".
Aucun lait ni aucune mousse de lait ne sort de l'écoulement central.	Le conduit de lait ou le tube d'aspiration de l'air est obstrué. ■ Suivez les instructions du chapitre "Nettoyage du conduit de lait obstrué".
Le message "Remplir le pot à lait et le mettre en place" s'affiche à l'écran bien que le pot à lait soit rempli et en place.	Il est possible que le couvercle du pot à lait soit encrassé et que, par conséquent, le système de détection ne fonctionne pas. ■ Nettoyez soigneusement le couvercle et le pot à lait (voir "Nettoyage du conduit de lait obstrué").
Bien que le bac d'égouttage ait été vidé, le message suivant s'affiche : "Vider le bac d'égouttage".	Le bac d'égouttage n'est pas correctement en place dans l'appareil. ■ Enfoncez le bac d'égouttage à fond vers l'arrière.
	De toute évidence, le système de détection du bac d'égouttage ne fonctionne pas. ■ Déclenchez la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻.
	Les contacts sont encrassés. ■ Nettoyez les contacts et séchez-les soigneusement (voir "Nettoyage et entretien – Bac d'égouttage").
Il est impossible de fermer la porte de l'appareil.	Les réservoirs ne sont entièrement insérés. ■ Contrôlez les réservoirs.

Anomalie	Cause et dépannage
Il est impossible de fermer la porte de l'appareil.	Les charnières ne sont pas correctement ajustées. ■ Réglez correctement les charnières de porte (voir "Encastrement – Réglage des charnières de porte").
La préparation de boissons a été interrompue.	Si le réservoir à eau se retrouve vide durant la préparation de boissons, le message "Poursuivre préparation ? oui / non" s'affiche à l'écran une fois que le réservoir à eau a été rempli et remis en place. Si vous ne validez pas ce message par "oui" dans les 5 minutes qui suivent, la préparation s'interrompt.
Le récipient utilisé n'est pas reconnu par le réglage automatique de l'écoulement et ce, à plusieurs reprises. L'écoulement central va jusqu'au bord du récipient et le déclenchement de protection des tasses est déclenché.	Utilisez d'autres récipients, qui conviennent au réglage automatique de l'écoulement.
	Une défaillance du réglage automatique de l'écoulement est survenue. ■ Déclenchez la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻. Attendez environ 2 minutes avant de réenclencher l'appareil. ■ Utilisez un autre récipient et préparez une boisson. Si le déclenchement de protection des tasses se déclenche à nouveau, ou que l'écoulement central va jusqu'au bord du récipient, appelez le service après-vente.
Le déclenchement de protection des tasses ne fonctionne pas. L'écoulement central va jusqu'au bord du récipient et coince le récipient destiné à l'entretien ou un autre récipient.	Si le récipient destiné à l'entretien se trouve très près de la vitre arrière ou qu'il la touche, le bord du récipient ne sera pas correctement détecté par le réglage automatique de l'écoulement. ■ Placez le récipient destiné à l'entretien un peu plus vers l'avant.

Résultat non satisfaisant

Anomalie	Cause et dépannage
La consistance de la mousse de lait n'est pas satisfaisante.	La température du lait est trop élevée. Pour préparer une bonne mousse de lait, il est nécessaire d'utiliser du lait froid (en-dessous de 13 °C). ■ Contrôlez la température du lait dans le pot à lait.
	Le conduit de lait ou le tube d'aspiration de l'air est obstrué. ■ Suivez les instructions du chapitre "Nettoyage du conduit de lait obstrué".
Le moulin à café fait plus de bruit que d'habitude lorsqu'il est en fonction.	Le réservoir à grains de café s'est vidé pendant la mouture. ■ Remplissez le réservoir de grains de café frais.
	Il se peut que des pierres se trouvent parmi les grains de café. ■ Arrêtez immédiatement la machine à café. Contactez le service après-vente.
L'espresso ou le café coule trop vite dans la tasse.	Le café est moulu trop grossièrement. ■ Modifiez le réglage de sorte que la mouture soit plus fine (voir "Finesse de la mouture").
L'espresso ou le café coule trop lentement dans la tasse.	Le café est moulu trop finement. ■ Modifiez le réglage de sorte que la mouture soit plus grossière (voir "Finesse de la mouture").
L'espresso ou le café n'est pas assez chaud.	La tasse n'a pas été préchauffée.
	La température d'infusion est trop basse. ■ Augmentez la température d'infusion (voir "Température d'infusion").
	Les filtres de l'unité de percolation sont obstrués. ■ Retirez et nettoyez l'unité de percolation à la main (voir "Unité de percolation"). ■ Dégraissez l'unité de percolation (voir "Unité de percolation").

Anomalie	Cause et dépannage
Il ne se forme pas de mousse onctueuse sur le café ou l'espresso.	Le degré de mouture n'est pas bien réglé. ■ Modifiez le réglage de sorte que la mouture soit plus fine (voir "Finesse de la mouture").
	La température d'infusion est trop élevée pour ce type de café. ■ Baissez la température d'infusion (voir "Température d'infusion").
	Le café en grains n'est pas frais. ■ Remplissez le réservoir de grains de café frais.

Nettoyage du conduit de lait obstrué

Si la **qualité de la mousse de lait** n'est pas satisfaisante, il se peut que le tube d'aspiration de l'air soit obstrué. Suivez les indications sous "Etape 2 : nettoyer le tube d'aspiration d'air et le coude de la porte".

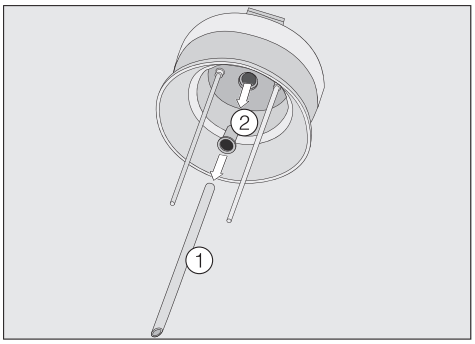
Si **aucun lait** ne sort de l'écoulement central et que seule de la **vapeur** s'échappe, suivez les instructions des étapes 1 à 3.

Vérifiez tout d'abord si le lait à l'intérieur du pot à lait n'est pas caillé. Cela pourrait obstruer le conduit de lait.

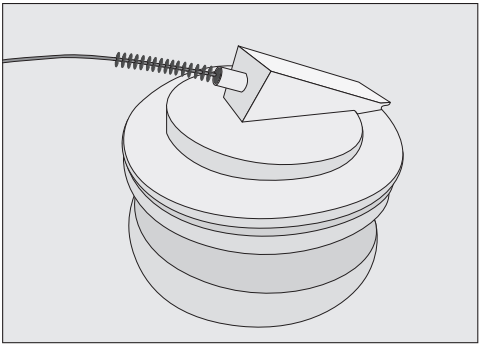
Pour nettoyer le conduit de lait obstrué, procédez étape par étape. Vérifiez ensuite si la préparation et la qualité du lait ou de la mousse de lait sont satisfaisantes.

Si toutefois la préparation et la qualité de la mousse de lait et du lait ne sont pas satisfaisantes, répétez à nouveau toutes les étapes décrites, **sans** préparer de boisson entretemps.

Etape 1 : nettoyer le conduit dans le couvercle du pot à lait



- Retirez le tube d'aspiration du lait ① hors du couvercle du pot à lait. Veillez à retirer également le joint ②.
- Nettoyez les deux sous l'eau courante.
  Enfilez le goupillon fourni dans le tube en inox et faites-le aller et venir jusqu'à ce que tous les dépôts de lait soient dégagés.



- Nettoyez également le conduit de lait dans le couvercle avec le goupillon.

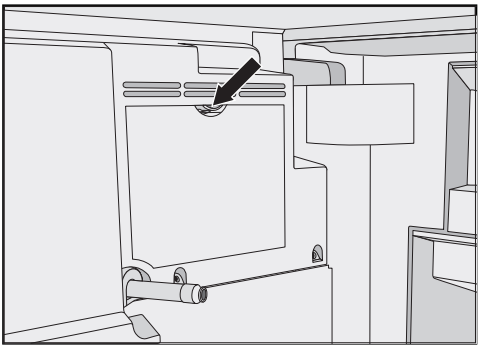
Pour réassembler le couvercle :

- remettez **tout d'abord** le joint dans le couvercle. Si vous avez des difficultés à le remettre convenablement, humidifiez-le avec de l'eau.
- Puis insérez le tube d'aspiration du lait dans le joint.

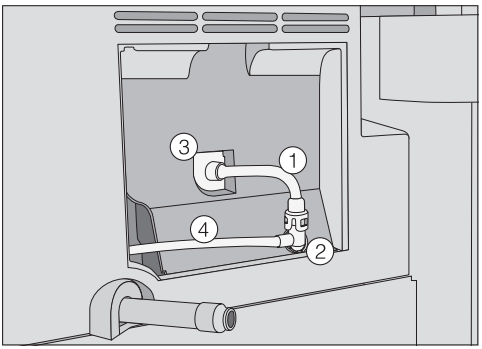
Veillez à ce que l'extrémité biseautée du tube d'aspiration du lait soit dirigée vers le bas.
Sinon, vous abîmerez le joint.

Etape 2 : nettoyer le tube d'aspiration d'air et le coude de la porte

N'utilisez en aucun cas une aiguille ou autre objet pointu similaire. Cela endommagerait le tube.

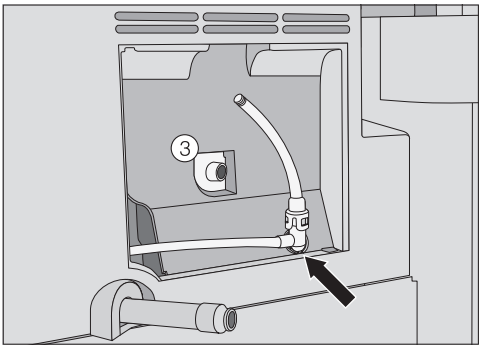


- Ouvrez le clapet de service au dos de la porte de l'appareil.



- Commencez par sortir le tube d'aspiration de l'air ① de l'ouverture ③. Puis retirez le coude ②.
- Retirez les deux tuyaux du coude.
- Nettoyez le tube d'aspiration de l'air ① avec le goupillon fourni. Même le fait de souffler fortement à travers les orifices peut débloquer les obstructions éventuelles.
- Nettoyez l'ouverture prévue pour le tube d'aspiration de l'air ③ dans la porte.
- Nettoyez le coude ② à l'eau courante. Le cas échéant, remplacez-le par la pièce de rechange fournie.
- Enfoncez le goupillon dans le tube de lait ④. Faites coulisser le goupillon d'avant en arrière autant que possible, jusqu'à ce que tous les dépôts de lait soient dégagés.

Nettoyage du conduit de lait obstrué



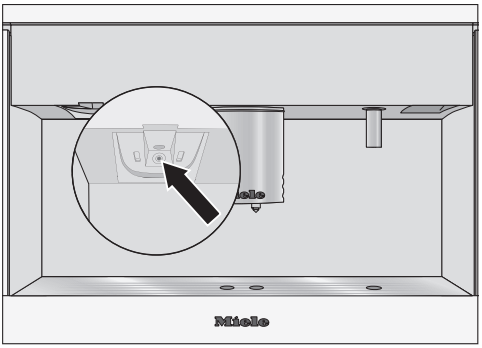
- Renfoncez les tuyaux sur le coude et remettez ce dernier en place.
- Enfilez à nouveau le tube d'aspiration de l'air dans l'ouverture ③.

Etape 3: entretenir la valve de lait et nettoyer le conduit de lait de l'écoulement central

- Appuyez sur "Menu principal" ou effleurez la touche sensitive ⮌.
- Appuyez sur "Entretien" ⓪.
- Appuyez sur "Nettoyer l'écoulement central".

L'écoulement central et la valve de lait se mettent en position d'entretien.

Important ! Avant de confirmer le message "Position entretien quittée" avec "OK", vous devez **impérativement** retirer le goupillon. Autrement, cela risquerait d'endommager la machine à café.



- Insérez le goupillon dans la valve de lait. Faites-le coulisser d'avant en arrière.
- Retirez et démontez l'unité d'écoulement comme décrit au chapitre "Nettoyage et entretien – Ecoulement central".
- Rincez ensuite soigneusement toutes les pièces à l'eau courante.

Nettoyez **doucement** toutes les pièces à l'aide du goupillon. N'utilisez jamais d'aiguille ou autre objet similaire afin de ne pas transpercer les pièces en silicone.

- Réassemblez l'unité d'écoulement et remettez-la dans l'écoulement central.
- Replacez le cache.
- Appuyez sur "OK".

La valve de lait passe en position de base et le conduit de lait est rincé.

Pour des dérangements auxquels vous ne pouvez pas remédier vous-même, contactez votre centre de service Miele à Spreitenbach :

Téléphone	0 800 800 222
Fax	056 417 29 04

Veuillez indiquer au service après-vente le modèle et le numéro de fabrication de votre appareil.
Ces deux indications se trouvent sur la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil.

Période de garantie et conditions de garantie

La période de garantie est de 2 ans.

Pour de plus amples informations sur les conditions de la garantie, appelez le numéro suivant : 0 800 800 222.

Economiser l'énergie

Si vous modifiez les paramètres suivants réglés en usine, la consommation d'énergie de la machine à café augmentera :

– mode éco

– éclairage

– affichage de l'heure

– Timer

Lorsque ces réglages sont modifiés, le message "Ce réglage entraîne une augmentation de la consommation d'énergie" apparaît à l'affichage.

Votre appareil est livré avec un câble et une fiche en vue de son raccordement sur courant alternatif de 50 Hz, 230 V.

L'ampérage supporté par le fusible doit être d'au moins 10 A.

Le raccordement ne doit se faire que sur une prise munie d'une terre de protection installée dans les règles de l'art. L'installation électrique doit satisfaire aux prescriptions en vigueur.

Dans la mesure du possible, la prise doit être aisément accessible. Si la prise n'est plus accessible une fois l'appareil intégré, un dispositif sectionneur omnipolaire doit être prévu côté installation. Tout interrupteur présentant une ouverture des contacts de 3 mm au moins peut servir de dispositif de déconnexion. En font partie les interrupteurs LS, les fusibles et les disjoncteurs (EN 60335).

Les données de raccordement sont indiquées sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de l'appareil.

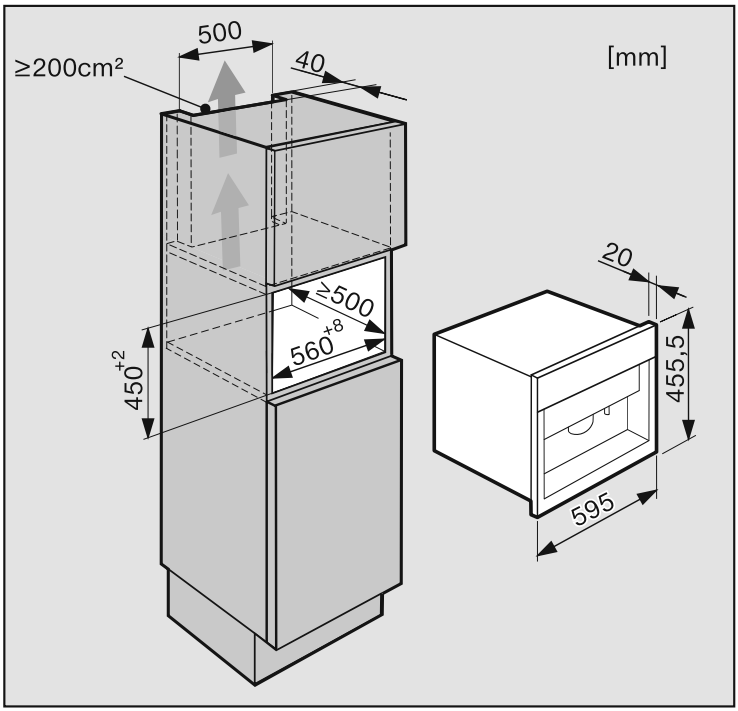
Vérifiez que ces indications correspondent bien à la tension et à la fréquence du réseau électrique.

L'appareil ne doit en aucun cas être raccordé à un onduleur équipant une alimentation électrique autonome comme par exemple une **alimentation photovoltaïque**. Lors de l'enclenchement de l'appareil, des pics de tension pourraient alors provoquer une disjonction de sécurité. Cela risquerait d'endommager les circuits électroniques.

De même, l'appareil ne doit jamais être utilisé avec des **fiches à économie d'énergie**, car l'alimentation de l'appareil en énergie diminuerait et il deviendrait trop chaud.

Possibilités d'encastrement et de combinaison

Cet appareil convient à l'encastrement dans une armoire haute.



Il est possible de le combiner avec d'autres appareils Miele à encastrer. Il est toutefois impératif qu'il soit isolé par en dessous par un fond intermédiaire fermé (sauf en cas de combinaison avec un chauffe-vaisselle encastrable).

Vous pouvez raccorder le chauffe-vaisselle directement à la machine à café en utilisant un câble d'alimentation (accessoire disponible en option). Ainsi, le chauffe-vaisselle peut être mis en marche et arrêté en même temps que la machine à café.

Ne raccordez qu'un chauffe-vaisselle Miele à la machine à café. Pour connaître les types de chauffe-vaisselle adaptés, renseignez-vous auprès de votre agent Miele ou du service après-vente Miele.

Aération

Lors de l'encastrement, veillez à ce que la face arrière de la machine à café soit suffisamment ventilée, afin que l'humidité et l'air chaud puissent s'évacuer sans problème.

Les ouvertures d'aération du meuble d'encastrement et l'espace sous le plafond doivent mesurer au moins 200 cm^2.

Autrement, l'eau de condensation pourrait s'accumuler et endommager l'appareil ou le mobilier.

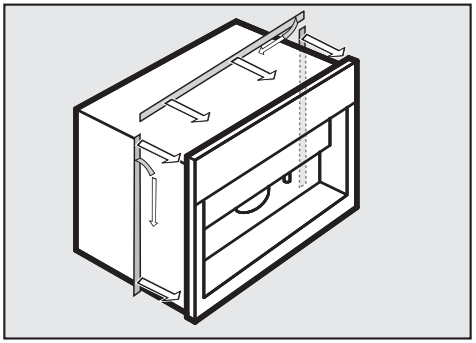
Encastrement

Lors de l'encastrement, veillez à ce que la prise secteur soit hors tension. Cela s'applique aussi au démontage de la machine.

Cet appareil ne peut être utilisé qu'après avoir été encastré et est conçu pour une plage de températures ambiantes allant de +10 °C à +38 °C.

Pour l'encastrement, vous avez besoin d'une clé six pans de 3 mm et d'une de 5 mm.

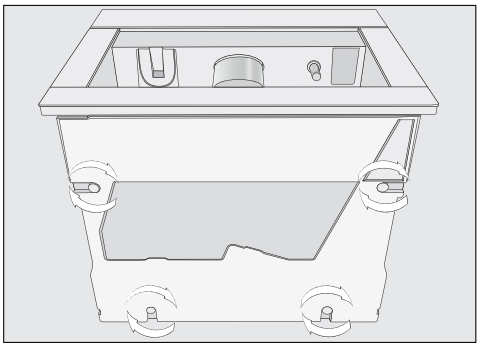
Pour que la porte de l'appareil affleure à la façade du mobilier de cuisine, la niche d'encastrement doit présenter un joint sur son pourtour ou une bande d'étanchéité doit être installée sur l'appareil.



- Si le pourtour de la niche d'encastrement ne présente pas de joint, apposez la bande d'étanchéité Miele sur l'appareil par derrière avant de procéder à l'encastrement.
  Vous pouvez vous procurer une bande d'étanchéité auprès d'un revendeur Miele ou du service après-vente Miele.

Encastrement

Conseil : il est utile de pouvoir ranger la machine à café à la hauteur de la niche d'encastrement. De la sorte, l'appareil peut facilement être branché.



- A l'aide de la grosse clé six pans, dévissez les quatre pieds fixés au-dessous de l'appareil pour les sortir de 2 mm environ.

Vous pouvez desserrer les pieds et les régler jusqu'à environ 10 mm de haut.

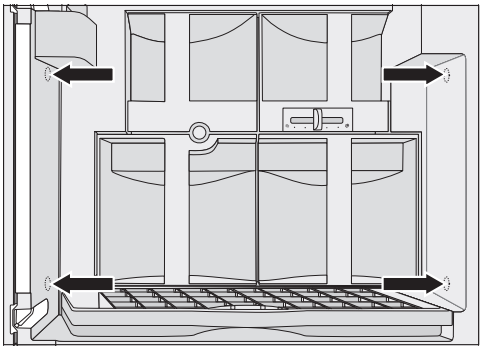
- Branchez l'appareil au réseau électrique.
- Introduisez la machine à café dans sa niche d'encastrement jusqu'à la butée.

Lorsque vous installez l'appareil dans la niche, veillez à ne pas endommager le branchement électrique.

- Vérifiez si la machine à café est bien posée droite et se trouve au centre de la niche. Si ce n'est pas le cas, ajustez sa planéité en utilisant ses quatre pieds.

Quatre vis à six pans M5 sont incluses à la livraison, pour vous permettre de positionner correctement l'appareil dans la niche d'encastrement et de le fixer.

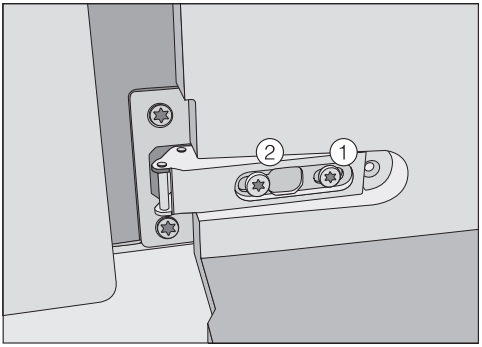
- Ouvrez la porte de l'appareil et serrez légèrement les vis latérales.



- Réglez la position de l'appareil en serrant avec précaution les vis à six pans inférieures, jusqu'à ce qu'il se trouve bien au centre de la niche.
- Pour fixer l'appareil dans sa niche, serrez à demeure les deux vis à six pans supérieures.

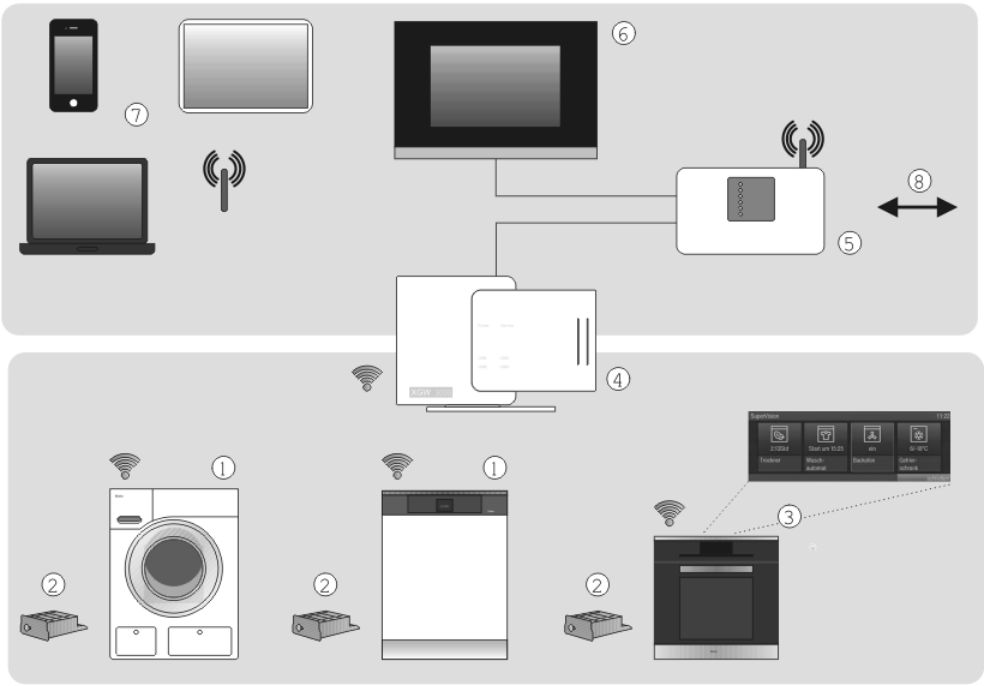
Réglage des charnières de la porte

Si, après l'encastrement, la porte de l'appareil ne s'ouvre et/ou ne se ferme qu'avec difficulté, vous devez rectifier sa position (TX 20) :



- pour aligner la porte sur la façade du meuble, serrez les vis ①,
- pour aligner la porte sur le plan horizontal et vertical, serrez les vis ②.

Miele@home



① Appareil ménager compatible Miele@home

② Module de communication XKM3000Z Miele@home

③ Appareil ménager compatible Miele@home avec fonction SuperVision

④ Passerelle Miele@home Gateway XGW3000

⑤ Routeur WiFi

⑥ Connexion à des systèmes de domotique

⑦ Smartphone, tablette PC, ordinateur portable

⑧ Connexion à Internet

Votre appareil ménager ①/③ est doté d'une capacité de communication et peut être intégré dans le système Miele@home par le biais d'un module de communication ② disponible en option.

Dans le système Miele@home, les appareils ménagers communicants envoient, par le biais du réseau électrique, des informations sur leur état opérationnel et sur le déroulement du programme à un écran ③, p. ex. un four doté de la fonction SuperVision.

Affichage des informations, commande des appareils ménagers

– Appareil SuperVision ③
  Il est possible de faire afficher sur l'écran de certains appareils ménagers communicants le stade de fonctionnement d'autres appareils ménagers.

– Terminaux mobiles ⑦
  Avec un PC, un ordinateur portable, une tablette PC ou un smartphone, il est possible de faire afficher, dans la zone de réception du réseau WLAN domestique ⑤, des informations sur le stade de fonctionnement des appareils ménagers et d'exécuter certaines commandes.

– Réseau domestique ⑥
  Le système Miele@home permet de mettre en place un réseau domestique. Avec la passerelle Miele@home Gateway ④, les appareils ménagers avec fonction de communication peuvent être intégrés dans d'autres systèmes de bus domestiques.
  En Allemagne, les appareils ménagers avec fonction de communication peuvent être intégrés à la plateforme QIVICON Smart Home (www.qivicon.de), à la place de la passerelle Miele@home Gateway.

SmartStart

Les appareils compatibles Smart Grid peuvent être démarrés automatiquement durant les heures où l'électricité est moins chère et où la quantité d'électricité disponible est suffisante (p. ex. dans le cas d'une installation photovoltaïque).

Accessoires en option nécessaires

– Module de communication XKM3000Z

– Jeu d'adaptation pour la préparation à la communication XKV (dépend de l'appareil)

– Passerelle Miele@home Gateway XGW3000

Des instructions d'installation et un mode d'emploi séparés sont joints aux accessoires.

Informations supplémentaires

Vous trouverez d'autres informations sur Miele@home sur le site Internet de Miele et dans les modes d'emploi des différents composants Miele@home.

Droits d'auteur et licences

Miele se sert d'un logiciel pour l'utilisation et la commande de l'appareil.

Les droits d'auteur de Miele et d'autres fournisseurs de logiciels concernés (p. ex. Adobe) doivent être respectés.

Miele et ses fournisseurs se réservent tous les droits sur les composants du logiciel.

Sont notamment interdits :

– la reproduction et la diffusion,

– l'apport de modifications et la création de travaux dérivés,

– la décompilation, la rétroingénierie, le désassemblage et toute autre forme de réduction du logiciel.

Ce produit contient le logiciel Adobe® Flash® Player accordé sous licence d'Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe et Flash sont des marques déposées d'Adobe Systems Incorporated.

Le logiciel intègre également des composants qui relèvent de la licence publique générale GNU (GNU General Public License), ainsi que d'autres licences Open Source.

Vous pouvez obtenir un aperçu des composants Open Source intégrés, ainsi qu'une copie de la licence respective en vous rendant sur www.miele.com/device-software-licences et en saisissant le nom concret de votre produit.

Miele transmet le code source de tous les composants du logiciel fourni sous licence publique générale GNU GPL ou d'autres licences Open Source équivalentes.

Pour obtenir ce code source, veuillez envoyer un courriel à info@miele.com.

Miele

Miele AG
Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
Téléphone 056 417 20 00, fax 0 800 555 355
Internet : http://www.miele.ch

Miele SA
Sous-Riette 23, 1023 Crissier
Téléphone 021 637 02 70, fax 0 800 551 727
Internet : http://www.miele.ch

Allemagne
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Téléphone +49 5241 89-0, fax +49 5241 89-2090
Internet : http://www.miele.de

Miele

CVA 6800

CE

fr - CH

M.-Nr. 09 856 441 / 01